

# Torta od maka i jabuka



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
8

## Sastojci

### Biskvit:

- 2 jaja
- 2-3 žlice tople vode
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 75 g brašna
- 50 g škrobnog brašna
- 1 prašak za pecivo

### Nadjev od maka:

- 400 g mljevenog maka
- 100 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 50 g griza
- 500 ml mlijeka

### Nadjev od jabuka:

- 400 g jabuka
- 50 g šećera
- 1 limun - sok
- 100 g listića badema



Za biskvit prosijte obje vrste brašna i prašak za pecivo. Pjenasto miksajte jaja i vodu, dodajte šećer i vanilin šećer te miksajte dok se šećer ne rastopi. Dodajte mješavinu brašna. Tijesto stavite u kalup promjera 28 cm, prethodno namazan maslacem i posut krušnim mrvicama, pa pecite oko 25 minuta na temperaturi 180 °C (ovisno o pećnici).

2. Za nadjev, zakipite mlijeko sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte pomiješani mak s grizom i kuhajte 2-3 minute pa ohladite. Jabuke ogulite, narežite na ploške i pošćekropite limunovim sokom. Jabuke kratko (2-3 minute) prokuhajte sa šećerom, samo da omekšaju.

3. Ohlađen biskvit stavite na tanjur, vratite kalup. Na biskvit stavite pola nadjeva od maka, zatim rasporedite jabuke, završite drugom polovicom nadjeva od maka. Ostavite u hladnjaku da se stegne 4-5 sati. Prije posluživanja maknite kalup, a tortu posipajte listićima badema.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

