

## Torta sa makom i malinama

za okrugli kalup prečnika 18 cm

### Sastojci:

- 5 jaja
- 90 g kristal šećera
- 30 g šećera u prahu
- 200 g mlevenog maka
- 100 g pečenog, mlevenog lešnika
- 125 g putera, sobne temperature
- korica limuna
  
- džem od malina
- 100 g crne čokolade sa 60%-70% kakaa
- oko 80 ml slatke pavlake

### Priprema:

Dno kalupa obložite papirom za pečenja, stranice premažite sa puterom. Rernu upalite da se greje na 180°C.

Pomešajte mleveni mak i lešnik. Odvojite žumanca i belanca.

U jednoj posudi, umutite belanca u čvrst sneg postepeno dodajući kristal šećer. U drugoj posudi, umutite puter sa šećerom u prahu, pa dodajte jedno po jedno žumance sve vreme miksajući. U ovu masu dodajte mak, lešnik i koricu limuna pa sjedinite. Dodajte 2 kašike umućenih belanaca pa ih dobro sjedinite kako bi "opustili" masu sa puterom. Ostatak belanaca dodajte postepeno i umešajte laganim pokretima. Smesu prebacite u pripremljeni kalup i stavite u za-

grejanu rernu. Pecite oko 35-40 minuta. Ja sam pekla oko 35 minuta, kada sam ubola čačalicu u testo nije izašla skroz suva, imala je malo ostataka testa na njoj. Htela sam da kora ostane što sočnija, da je ne presušim. Izvadite iz rerne, i ostavite da u potpunosti ohladi.

Kada se kora ohladi, podelite je na dva dela. Filujte džemom od malina, ali nemojte staviti mnogo kako ne bi curelo sa strane, jer je gornja kora teška. Stavite u frižider dok pripemite čokoladnu glazuru.

Čokoladu izlomite na sitne delove i stavite u dublju činiju. Slatku pavlaku zagrejte u šerpici, ali ne dozvolite da proključa. Prelijte čokoladu pavlakom. Ostavite minut pa dobro promešajte. Sačekajte da se gazura malo prohladi pa prelijte tortu i ukasite po želji. Stavite u frižider, najbolje preko noći.