



# NAJLEPŠIA MAKOVÁ TORTA OD HUGA





Bez múky! Bez prášku do pečiva! Rýchla, jednoduchá, fantastická.



Ak máte radi mak, tak toto bude odteraz váš obľúbený desert!!

Čo budete potrebovať:

160 gramov masla

160 gramov práškového cukru

160 gramov mletého maku

6 vajec

Kakao -2 kávové lyžičky

Postup:

1. Zmäknuté maslo spolu s práškovým cukrom vyšľaháme do peny. Postupne pridávame 6 žltok a ešte chvíľu kvalitne šľaháme.
2. Do vyšľahanej hmoty jemne zamiešame mak, kakao a sneh s vyšľahaných bielkov. (Miešame pomaly, mak je mastný, hmota sa trochu dlhšie spája).
3. Pečieme 30 minút pri 160 stupňoch ( vkladajte do vopred vyhriatej rúry)
4. Várovú čokoládu (horkú alebo mliečnu podľa chuti) rozpustíme v vodnom kúpeli. Ak bude čokoláda veľmi hustá pridajte trochu oleja.

HOTOVO!

Tortu potrite čokoládou, nechajte vychladnúť a boj o posledný kúsok makovej torty sa môže začať.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo



