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 žĺtok 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 trošku 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



