



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



