Ruska torta od maka + fotke sa Slatkih gušti Vol.2 :)

Volim kad mi moji ?itatelji šalju svoje najdraže recepte. A ovaj mi je posebno dragi jer sam uz njega zavoljela mak koji mi se prije nikako nije uklapao u kola?e. Zato hvala Zrinki na receptu :)

U sobotu smo bili na radionici "?okoladni truffles" u sklopu festivala Slatki gušti koji je završio u nedjelju. Bilo je lijepo, iako je bilo manje ljudi nego u subotu truffelsi su se brzo napravili i podijelili a dio atmosfere možete pogledati na slikama ispod posta.

A sad na recept :)

130g brašna

1 žlica praška za pecivo
1/2 žli?ice soli
2 jaja
225g še?era
1 mahuna vanilije
200g mljevenog maka
1 žlica naribane korice limuna ili naran?e
50 ml soka od naran?e ili limuna
120 ml mlijeka
130g maslaca, otopljenog i ohla?enog
30ml ulja
Še?er u prahu za posluživanje

Zagrijati pe?nicu na 180 stupnjeva te u kalup od 20 cm na dno staviti papir za pe?enje a stranice premazati maslacem.

Pomješati brašno, prašak za pecivo i sol.

Mikserom istu?i zajedno jaja, še?er i sjemenke vanilije, cca 4-5 minuta dok ne postane pjenasto. Dodati mak i koricu naran?e ili limuna + cca 50 ml soka.

Umiješani otopljeni maslac, promiješati te nakon toga dodati suhe sastojke.
Mješavinu staviti u kalup, pe?i 40 minuta ili dok ne postane ?vrsta na dodir, ali porvjerite ?a?kalicom.
Ostaviti 15 min da se hladi u kalupu, nakon toga sam ivadila i rezala te smo ju skoro mlaku ve? pojeli :)

Servirati hladno, posipano sa še?erom u prahu.

Jako mi se svidila torta da mislim da ?u ju iskoristiti za jedan mix recepata koji ?u nadam se još ovaj mjesec isprobati. Mali hint: naran?a, krema, kocke :)

A sad zahvale :) Hvala Dobra Vibra na pozivu ve? dugi puta da održim radionice, bilo je zabavno, ljudi su se proveselili i probali a moji i prijaterlji i ja super zabavili.

Tako?er cure iz organizacije su odli?ne, jako se trude to dobro organizirati i ve? se vidi napredak od prošle godine i sad od 5. mjeseca. Vjerujem da ?e sljede?e godine biti to sve na puno višem

nivou sa više sudionika i još ve?im radionicama :)

Hvala svima koji su mi dali podršku, došli se upoznati i zaželjelji mi sre?u :) I naravno mojim dragim prijateljima koji su uvijek tu kad ja nešto pe?em i kad se jede :D Znate koji ste :D

A sad na fotke :)

Electrolux

TOTAL
VIŠE DOBRE GLAZBE!

CORTEZ

Vidimo se sljede?e godineeeee :)

Justcakegirl