

## Maková torta s malinovo ružovým krémom



Torta, je ľahučká, svieža a nadýchaná. Kombinácia maku a malín je možno nie veľmi častá, ale verte mi, stojí za to ju vyskúšať!

### Začneme korpusom:

6 vajec, 100g práškoveho cukru, 50g kryštálového cukru, 200g modrého maku, 80g pravého masla, kvalitný mlynček na kávu/mak, kuchynský robot alebo ručný mixér

**POSTUP:** Najprv si zomelieme mak. Keď máme mak zomletý najemno, vajcia rozdelíme na bielka a žĺtka. K bielkam pridáme kryštálový cukor a kuchynským robotom ich vyšľaháme do pevného snehu. Bielky s kryštálovým cukrom teda v robote vyšľaháme dotuha. Keďže táto šikovná mašinka pracuje aj za vás, môžete si medzičasom ručným mixérom vyšľahať žĺtky s práškovým cukrom do bielej peny. Toto trvá niekoľko minút. Potom do peny pridáme aj zmäknuté maslo a dôkladne premiešame. Pena svoj objem takmer zdvojnásobí – vtedy je hotová.

Na ďalší postup budeme potrebovať ručnú metličku a trochu trpezlivosti. Do bielkového snehu najprv jemne krúživými malými pohybmi zapracujeme žĺtkovú penu. Keď sa nám obe masy spoja, pridáme aj 200g maku. Toto je tá kritická časť. Pena je jemná, mak hutný, musíte pracovať naozaj veľmi jemne, aby všetok sneh pod ťarchou maku nespadol. Vtedy by ste namiesto nadýchaného cesta mali len makovú placku. Hotové cesto prelejeme do tortovej formy,

cca 25cm veľkej a pečieme ho v rúre rozohriatej na 155 stupňov približne 35 minút.

### Na krém potrebujeme:

250g mascarpone, 200g ricotty, 100g jemného tvarohu, 80g práškoveho cukru, 50g malín, 1 lyžičku ružového extraktu, kuchynský robot, špachtľu, zdobiace vrecúško so špičkou

Tento jednoduchý a naozaj lahodný krém si pripravíme veľmi rýchlo. Všetky suroviny vhodíme do kuchynského robota a ten už to vybaví za nás. O pár minút je pripravený nadýchaný jemne ružový krém, ktorý vynikajúco doplní makový korpus. Kým sa nám korpus dopečie a vychladne, krém dáme do chladničky. Ricotta aj tvaroh majú v sebe veľa vody, takže chlad im prospeje.