

# Torta sa šljivama i posipom

Ukusna torta sa šljivama i posipom

oko 12 komada



uspjeha lako

do 60 Min.



## Sastojci:

**Za kalup za torte (Ø 26 cm):**  
masnoće

## Tijesto:

1 staklenka kompota od šljiva  
(ocijeđena masa 385 g)  
125 g mekog maslaca ili margarina  
100 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Finesse korice  
limuna  
1 prstohvat soli  
3 jaja (veličine M)  
125 g pšeničnog brašna  
2 razom pune žličice Dr. Oetker  
Original Backin praška za pecivo  
100 g sjeckanih badema

## Mrvičasto tijesto:

100 g pšeničnog brašna  
125 g šećera  
1 prstohvat soli  
75 g mekog maslaca ili margarina

## 1 Priprema:

Ostavite šljive na cjediljci da se dobro ocijede. Namastite dno kalupa za torte. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

## 2 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) dobro izmiješajte. Postupno dodajte šećer, Finesse aromu i sol i miješajte dok ne dobijete povezanu masu. Svako jaje miješajte oko 1/2 minute na najvećoj brzini. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i polovicom badema te u 2 porcije kratko umiješajte na srednjoj brzini. Tijesto rasporedite u kalupu za torte. Pospite preostalim bademima i rasporedite šljive po tijestu.

## 3 Mrvičasto tijesto:

Sve sastojke stavite u posudu i mikserom (lopaticama) izradite krupne mrvice tijesta. Mrvice pospite po šljivama. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.

**Nivo pećnice: donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 45 Minute**



**Dr. Oetker Hrvatska**

Odvojite obruč kalupa za torte i ostavite kolač na dnu kalupa da se ohladi na rešetki za kolače.

