

konoba
restaurant

KAPETANOVA KUĆA

M A L I S T O N

MAKARULI STONSKA TORTA

specijalitet
dalmatinske
kuhinje

poluotok
PELJEŠAC



Sastojci:

za tijesto: jedno jaje, prstohvat soli, malo šećera, 0,5 kg brašna

za nadjev: 300 g badema, 100 g oraha, 600 g šećera, 50 g krušnih mrvica, 1 žličica kave, 1 vrećica šećera od vanilije, korica 2 limuna, 10 jaja, 250 g margarina, šuplja tjestenina

Opis:

Zamijesimo vučeno tijesto. Pola kilograma šupljikave tjestenine skuhamo.

Kalup zamastimo margarinom. Pokrijemo ga vučenim tijestom, te na njega slojevito slažemo nadjev, kuhanu tjesteninu, zalijemo bačenim (razmućenim) jajima i tako u slojevima slažemo dok se ne potroše svi sastojci.

Pokrijemo ostatkom vučenog tijesta i pečemo 1 sat na temperaturi od 180°C.

Iz kalupa vadimo ohlađeno i posipamo šećerom i sjeckanim bademima.



Kralj family