

Zekina Torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 2 kašicicesode bikarbone
- 1/2 kašicicesoli
- 2 kašicicecimeta
- 3velika jajeta
- 2 šoljašecera
- 3/4 šoljeulja
- 3/4 šoljemlacenice ili jogurta
- 1 štapićvanile ili 2 kašicice vanila ekstrakta
- 2 šoljeizrendane šargarepe
- 100 ggrubo rendanog kokosa
- 1 šoljašeckanih oraha ili badema

Fil sa krem sirom:

- 1 šoljašecera
- 100 gmlevenih badema
- 1/2 šoljemlacenice ili jogurta
- 1/2 šoljeputera
- 1 kašikamelase
- 1 kašicicavanila ekstrakta

Priprema

Pleh za pecenje sa dnom koje se vadi, namastimo i na dno stavimo papir za pecenje. Izmešamo prvih 4 sastojka. Umutimo jaja i sledećih 4 sastojka da dobijemo glatku masu. Uspemo mešavinu sa brašnom, i mešamo još nekoliko minuta. Dodamo šargarepu i sledeća 3 sastojka.

Sipamo testo u pripremljen pleh. Pecemo na 180 stepeni Celzija, 25-30 minuta ili dok nam testo ubodeno ne vrati cistu cackalicu. Sipamo preliv od mlacenice, jogurta ili surutke i ostavimo da se ohladi oko 15 minuta u tepsiji. Zatim izvadimo na žicu i ostavimo da se sasvim ohladi. Rasecemo koru na 3 dela. Filujemo sa krem sir filom, pa zatim premažemo ceo kolac. Ukraša: Glazirana šargarepa i gotov Kolac Zeka.

Fil: Stavimo prvih 5 sastojaka u šerpu i pustimo da provri, pa smanjimo na srednju temperaturu. Sve mešajući pustimo da vri oko 4 minuta. Sklonimo sa šporeta i umešamo vanilu.

Savet

uvati na sigurnom mestu gde nema zeeva! Svake godine od moje mame peemo Zekinu Tortu, Devoje je naravno glavna!