

Mini carrot cakes



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za tortice:

- **175 ml** suncokretovog ulja
- **175 g** šargarepe
- 3 jajeta
- **175 g** žutog šećera
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **175 g** brašna bez glutena
- **1 kašičica** cimeta
- **1/2 kašičice** muskatnog oraščica
- **60 g** oraha
- **1** pomorandža

Za fil od sira:

- **200 g** krem sira
- **1** pomorandža
- **mal** o cimeta

Priprema

Prosejati brašno, sodu bikarbonu, cimet i muskatni orašlic i sipati u duboku posudu. Zatim narendati šargarepu i

staviti je u drugu ciniju. Dodati joj ulje, šećer i jaja, pa sve lepo sjediniti. Na kraju dodati sitno seckane orahe, narendanu koricu narandže i malo cimeta.

U ciniju sa šargarepom i jajima lagano dodavati suve sastojke, mešati dok se ne dobije ujednadena smesu. Podmazati pleh, obložiti ga papirom za pečenje, pa sipati preko celu smesu. Poravnati i peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C oko 40-45 minuta. Kad je peceno ostaviti sa strane da se dobro ohladi.

Pomešati krem sir sa prah šećerom, pa dodati sok od narandže, malo cimeta i narendanu koricu narandže. Premazati mini tortice sa filom od sira, ili ih napuniti špricem. Prijatno!

Savet

Najbolje idu uz dobru tursku kafu :) Ja sam u ovom receptu koristila pirinano brašno, jer je jedan od mojih drugova netolerantan na gluten, a vi možete koristiti bilo koje brašno po želji.