

Torta od šargarepe



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 150 g šecera
- 2 kašike ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašik cimeta u prahu
- 3 kesice vanil šecera
- 250 g rendane šargarepe
- 120 ml soka od narandže

Fil:

- 250 g neslanog sitnog sira
- 250 g slatke pavlake
- 2 kesice vanil šecera
- malo limunove korice
- 150 g šecera u prahu

Ostalo:

- 250 g slatke pavlake

Priprema

Izrendati šargarepu, umutiti belanca. Umutiti ostale sastojke pa u njih dodati rendanu šargarepu i lagano umešati belanca. Koru peci oko 35 minuta na 200 stepeni. Ohladjenu preseći na 3 dela. Umutiti slatku pavlaku, dodati sir, vanilin šećer, šećer i malo narendane korice limuna. Filovati kore. Tortu dekorisati umucenom slatkom pavlakom.

Savet