

Kecap torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje od 2 dl** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** rendanog umbira
- **1 kašičica** anisa
- **1/2 šolje** kecapa
- **1/2 šolje** vode
- **1 kesica** crvene kolacarske boje
- **125 g** margarina
- **1 šolja** šećera
- **2** jajeta

Krem:

- **200 g** krem sira
- **oko 150 g** šećera u prahu
- **100 g** margarina
- **1** vanilin šećer

Za ukras:

- **1** šlag
- **malocrvenog** kokošovog brašna

Priprema

Posebno pomešati brašno prosejano sa praškom za pecivo, pa dodati slatke zacine. Kecap pomešati sa vodom, pa mu dodati kolacarsku boju.

Umutiti margarin sa šećerom, dodati jaja, potom mešavinu sa brašnom i na kraju onu sa kecapom. Sjediniti masu i podeliti u dva okrugla pleha postavljena pek-papirom.

Peci na 180 stepeni. Proveriti cackalicom da li je kora pecena.

Za krem penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, vanilinom i krem sirom.

Staviti prvu koru na tanjir, pa staviti obruc za tortu. Premazati je kremom...

...a onda preklopiti drugom korom. Ostaviti je u frižideru preko noci da se stegne.

Umutiti šlag i ukrasiti tortu po želji...

Savet