

## *Torta sa šargarepom i ananasom & Carrot and pineapple cake*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** brašna
- **1 šljaseckanih** oraha
- **1 šljaseckanih** grožđa
- **1 kašicica** soli
- **1/4 kašice** rendanog muskatnog oraščica
- **3 kašice** cimeta
- **2 kašice** sode bikarbone
- **2 i 1/4 šolja** sitno rendane šargarepe

#### **Krema za testo:**

- **4** cela jaja
- **400 g** šećera
- **2 kašice** ekstrakta vanile
- **250 g** gulja
- **1 šljaseckanih** ananasa (iz konzerve ili svez)
- **maloruma** za grožđice

#### **Krem fil:**

- **200 g** krem sira
- **1 šolja** prah šećera (dodati više ako je potrebno)
- **200 g** slatke pavlake
- **malosoli**

- **1 kašika**ekstrakta vanile

## **Priprema**

Šargarepu izrendati na sitnije rende. Pripremiti sve sastojke.

U posudu za mešenje dodati brašno, rendani muskatni orašćic, cimet, sodu bikarbonu, soli. U cinijicu sa grožđicama sipati rum i ostaviti da odstoji. Nabubrele grožđice dodati brašnu. Orahe iseckati i dodati brašnu. Sve dobro promešati. Jaja, šećer, vanilu mutiti par minuta žicom, dodati i ulje, promešati. Ovu masu dodati brašnu, mešati, dodati seckan ananas, dobro umešati, dodati šargarepu.

Pleh premazati margarinom i postaviti pek papirom. Smesu izliti u pleh/kalup i peci u zagrejanj rerni oko 50 minuta na 170 C.

Krema: krem sir umutiti sa soljom prah šećera uz dodatak malo soli. Umutiti pavlaku za šlag i pomešati sa krem sirom.

Tortu preseći na pola, filovati polovinom, preklopiti drugom korom, filovati ostalom polovinom kreme.

Tortu ostaviti u frižideru na nekoliko sati (najbolja je po pecenju 24h). Dekorirati cokoladom u prahu ili kakao prahom. Poslužiti.

## **Savet**

Žini se da je količina brašna manja, pa će i torta biti manja, međutim, torta je količinski za dva kalupa prečnika 24 cm, pa se prema tome treba i odlučiti za celu ili pola mere.