

Torta sa šargarepom i ananasom & Carrot and pineapple cake



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 šoljaseckanih** oraha
- **1 šoljasuvog** groža
- **1 kašicicasoli**
- **1/4 kašicicerendanog** muskatnog orašcica
- **3 kašicice**cimeta
- **2 kašicicesode** bikarbune
- **2 i 1/4 šoljesitno** rendane šargarepe

Krema za testo:

- **4cela jaja**
- **400 g**secera
- **2 kašikeekstrakta** vanile
- **250 gulja**
- **1 šoljaseckanog** ananasa (iz konzerve ili svez)
- **maloruma** za grožice

Krem fil:

- **200 g**krem sira
- **1 šoljaprah** šecera (dodati vise 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 orašcic, cimet, sodu bikarbonu, soli. U cinijicu sa grožicama sipati rum i ostaviti da odstoji. Nabubrele grožice dodati brašnu. Orahe iseckati i dodati brašnu. Sve dobro promešati. Jaja, šefer, vanilu mutiti par minuta žicom, dodati i ulje, promešati. Ovu masu dodati brašnu, mešati, dodati sekan ananas, dobro umešati, dodati šargarepu.

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

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

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

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

Savet

ini se da je koliina brašna manja, pa e i torta biti manja, meutim, torta je koliinski za dva kalupa prenika 24 cm, pa se prema tome treba i odluiti za celu ili pola mere.