

Torta sa šargarepom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- **200** gbrašna
- **150** gšecera
- **2** kašikeulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikicacimeta
- **3** kesicevanil šecera
- **250** gšargarepe
- **120** mlsoka od narandže

Fil:

- **250** gsinog neslanog sira
- **250** mlslatke pavlake
- **2** kesicevanil šecera
- **1** limun - korica
- **150** gšecera u prahu

Za ukrašavanje:

- **250** mlslatke pavlake

Priprema

Odvojimo belanca od žumanaca, belanca izlupamo u cvrst sam, a žumanca penasto izmutimo sa šecerom i vanil šicerom. Dodamo ulje sok od narandže i sitno rendanu šargarepu pomešamo da se lepo sjedini i dodamo mešavinu brašna sa praškom za pecivi i cimetom. Sastavimo sa šamom i laganim mešanjem sjedinimo smesu sipamo u podnazan kalup i pecemo na 180C oko pola sata.

Kad se kora prohladi presecemo na pola.

Sir izradimo sa šecerom u prahu dodamo rendanu koru limuna, vanil šecer, pomešamo. Mikserom umutimo slatku pavlaku i sastavimo sa smesom od sira. Ovim filom filujemo tortu.

Izlupamo drugi deo slatke pavlake i premažemo preko torte i ukrasimo po želji.

Savet

Kombinacija sira i šargarepe daju specifian ukus ovoj poslastici.