

# *Torta sa šargarepom*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 150 g šecera
- 2 kašikeulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika cimeta
- 3 kesice vanil šecera
- 250 g šargarepe
- 120 ml soka od narandže

### **Fil:**

- 250 g sinog neslanog sira
- 250 ml slatke pavlake
- 2 kesice vanil šecera
- 1 limun - korica
- 150 g šecera u prahu

### **Za ukrašavanje:**

- 250 ml slatke pavlake

## **Priprema**

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

Kad se kora prohladi presecemo na pola.

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

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

## **Savet**

Kombinacija sira i šargarepe daju specifičan ukus ovoj poslastici.