

Torta sa šargarepom (Carrot Cake)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- 225 g maslaca (sobne temperature)
- 300 g smeeg šecera
- 10 ml arome vanile
- 1 jaj (sobne temperature)
- 1 žumance (sobne temperature)
- 50 g rendane šargarepe
- 180 g brašna (T-400)
- 1/2 kašičice svežeg umbira
- 1/2 kašičice cimeta
- 1/2 kašičice soli
- 100 g mlevenih lešnika

Za fil:

- 125 g maslaca (sobne temperature)
- 400 g krem sira
- 5 ml arome vanile
- 200 g šecera u prahu
- 50 g usitnjenih lešnika

Priprema

Zagrijati rernu na 180°C, pleh obložiti papirom za pečenje ili premazati maslacem (možete koristiti okrugao kalup veličine 22 cm ili kockasti). U velikoj posudi sjediniti omekšali maslac, šećer i vanilu, kada se dobije

kremasta masa dodati jaje i žumance i sve dobro umutiti.

Dodati šargarepu, umbir, cimet i so, zatim postepeno sipati brašno i mutiti da se svi sastojci sjedine. Na kraju umešati usitnjene lešnike i smesu izliti u pripremljen kalup.

Peci u prethodno zagrejanj rerni 35 minuta (cackalicom proveriti da li je podloga pecena). Kora treba da dobije braon boju. Izvaditi iz rerne i ostaviti najmanje 15 minuta da se ohladi pre vaenja iz pleha.

Mikserom umutiti maslac i krem sir (oko 3 minuta) dodati vanilu, potom postepeno sipati šećer u prahu, kašiku po kašiku. Ukoliko vam je fil redak, slobodno dodajte još šećera u prahu.

Premazati fil preko HLADNE podloge, ukasiti usitnjenim lešnicima i cuvati u frižideru.

Torta sa šargarepom je gotova!

Savet

Možete koristiti orahe umesto lešnika, a možete ih i izostaviti, takoe sme i šećer možete zameniti belim, ali sme i je poželjniji.