

Prolecna torta od sargarepe

lako se sprema i vrlo je ukusna

1 Treba vam kalup za tortu precnika 26 cm mastan papir ili sa uljem namazan.

2

3

4 Rernu zagrite prethodno na 150Â°.lesnik i sargarepu pomesajte,brasno i 1 prasak za pecivo pomesajte,jaja razdvojite.

5

6

7 Belanca dobro umutite sa 130 g secera u penu a zatim zumanca izmesajte sa 130g secera.

8

9

10 dodaj zatim vanil secer ,margarin i malo soli, sargarepu, lesnike, sneg od belanaca i brasno - to

Sastojci:

lesnika 330g

sargarepe 330g

mekog brasna 70g

jaja 7

secera 260g

vanilsecera 1kesica

margarina (sobne toplote) 70g

slaga 250ml

11

12

13 masu istresite u kalup i pecite 65-70minuta. Kad se torta ohladi izvaditi je iz kalupa i odgore stavite umucen slag..

Napomena:

Torta treba na 150Â°c da se pece, ne na jacoj temperaturi!