

# Crvena somot torta

## Kora

200 g cvekla  
250 g brašna  
450 g šećera  
230 g margarina sa vanilom  
4 jaja  
2,5 dl mleka  
1 dl soka od pomorandže  
3 kašike sirćeta  
3 kašike kakaa  
2 kašičice praška za pecivo  
1 kašičica soli  
1 kesica rum šećera

## Fil

220 g krem sira  
50 g margarina sa aromom vanile  
250 g šećera u prahu  
2 kašike mleka

## Dekoracija

150 g čokolade za kuvanje  
 $\frac{1}{2}$  dl slatke pavlake

## Način pripreme

1. Cveklu dobro oprati i uviti u aluminijumsku foliju. Peći je u rerni na 200 stepeni. Ostaviti da se ohladi, pa je oljuštiti.
2. U posudi za mešanje pomešati brašno, kakao, so i prašak za pecivo.
3. U blenderu dobro promešati mleko, pečenu cveklu, sok od pomorandže i sirće.
4. U trećoj činiji mikserom dobro promešati margarin, šećer i vanilin šećer. Nakon toga dodavati jedno po jedno jaje, ali tako da se prethodno jaje dobro umeša u smesu. Nakon toga uz stalno mešanje dodati trećinu „vlažne“ smese, pa zatim trećinu suve. Ponavljati proces dok se ne dobije kompaktna smesa za kolač.
5. Izliti u standardni pleh iz rerne, obložen papirom za pečenje i peći na 180 stepeni, 10 do 15 minuta. Čačkalicom proveriti da li je testo gotovo. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i u frižideru 30 minuta.
6. Modlom napraviti 2 kore, a od ostatka sklopiti treću koja se stavlja u

sredinu.

7. Fil: U posudu za mešanje staviti margarin i krem sir i mešati mikserom dok se ne dobije kompaktna masa. Uz stalno mešanje dodavati po malo šećera u prahu i mešati dok se ne dobije kompaktni krem. Ako je smesa previše gusta dodati malo mleka.

8. Torta se formira tako što se cela kora stavi kao osnova, zatim sloj fila, nakon toga kora sastavljena iz delova, pa fil i na kraju cela kora koja se premazuje filom kao i stranice torte.

9. U manjoj šerpi otopiti čokoladu u slatkoj pavlaci da se dobije kompaktna masa. Ostaviti da se ohladi i time dekorisati tortu.