

# 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 sirčeta  
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 sirče.
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. Ponavlajati 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 kompaktan krem. Ako je smesa previše gusta dodati malo mleka.

8. Torta se formira tako što se cela kora stavi kao osnova, zatim sloj fil-a, 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.