

Malajski kolač od šargarepe

Za 12 osoba

Testo

200 g braon šećera
2,5 dl ulja
3 jaja
1 kašičica cimeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice sode bikarbone
150 g brašna
1 kašičica praska za pecivo
4 šargarepe
120 g oraha

Glazura

250 g krem sira
5 ml vanila ekstrakta
50 g šećera u prahu
rendana kora 1 limuna

Preliv od malina

300 g malina
100 g šećera

Način pripreme

1. U posudu za mešanje dodati ulje i šećer i dobro promešati mikserom da se dobije kremasta smesa. Dodati jaja i nastaviti sa mešanjem dok se sve ne sjedini.
2. Nakon toga redom dodavati sodu bikarbonu, cimet, brašno, prašak za pecivo, narendanu šargarepu i krupno mlevene orahe. Sve dobro promešati dok se sastojci ne sjedine.
3. Smesu sipati u pleh prethodno obložen pek papirom. Peći na 180 stepeni 25 minuta, odnosno dok ne dobije zlatno žutu boju. Ohladiti.
4. Za glazuru sve sastojke dobro umutiti mikserom. Premazati ohlađeni kolač.
5. U manjoj šerpi ušpinovati maline sa šećerom, ohladiti i preliti preko kolača po želji.