

Švajcarska torta od šargarepe

Za 8 osoba

Testo

5 jaja
100 g brašna
250 g žutog šećera
250 g rendane šargarepe
250 g mlevenih badema
kašičica praška za pecivo
sok i rendana kora od $\frac{1}{2}$ limuna
cimet po ukusu
prstohvat soli

Preliv

4 kašike vode
4 kašike žutog šećera
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
sok i rendana kora od pomorandže
50 g margarina
70 g čokolade
6 suvih urmi ili neko drugo suvo voće

Način pripreme

1. Mikserom umutiti žumanca i šećer. Dodati limunov sok i rendanu koru. Zatim dodati brašno, prašak za pecivo, cimet, mlevene bademe i šargarepu.
2. U drugoj činiji mikserom umutiti belanca i dodati prstohvat soli, zatim laganim pokretima varjače sjediniti obe mase.
3. Dobijenu masu presuti u omašćenu modlu za pečenje, staviti je u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni na 50 minuta.
4. Napraviti preliv: u šerpi, na umerenoj vatri, rastopiti šećer u vodi. Dodati margarin, limunov sok, pomorandžinu koru i sok, čokoladu, seckane urme. Kuviti nekoliko minuta.
5. Kada se kolač ispeče i prohladi, preliti ga prelivom. Ostaviti u frižideru da se hladi do serviranja.