

Torta od mrkve i sira

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6

Sastojci

250 g glatkog brašna
sol
5 g sode bikarbone
6 g praška za pecivo
2 g cimeta
200 g šećera
4 jaja
100 g K Plus maslaca
80 g ulja
300 g fino ribane mrkve
60 g Garden Good orahe
250 g krem sira
55 g K Plus maslaca
1 žličica vanilin ekstrakta
250 g šećera u prahu

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180°C. U posudu stavite brašno pa dodajte prstohvat soli, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i cimet. Dobro promiješajte pjenjačem dok smjesa nije potpuno ujednačena. Mrkvu naribajte na sitan ribež. Orahe sitno nasjeckajte.

U zasebnu zdjelu dodajte šećer i jaja. Miješajte ručnim mikserom dok smjesa ne postane glatka i blijedo žuta, 2 do 3 minute.

Zagrijte maslac dok se tek ne otopi, pa mu dodajte ulje tako da nije prevruć. Dodajte smjesu u zdjelu s jajima i šećerom i miješajte dok se dobro ne sjedine. Dodajte naribanu mrkvu i sjeckane orahe te dobro promiješajte

U smjesu s mrkvom umiješajte smjesu s brašnom dok više ne vidite suhe dijelove. Ulijte u kalup.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici dok čačkalica umetnuta u kolač ne izađe čista, 35 do 40 minuta.

Miješajte krem sir i maslac sobne temperature ručnim mikserom dok ne postanu svijetli i prozirni pa dodajte ekstrakt vanilije. Postupno dodajte šećer u prahu da biste dobili glatku kremu. Ravnomjerno rasporedite po ohlađenom kolaču.

Ohladite u hladnjaku u potpunosti prije nego narežete.

Dobar tek!