


# 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 pjenjačom 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!