

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 bikarbune

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 oraha

250 g krem sira

55 g K Plus maslaca

1 žličica vanilin ekstrakta

250 g šećera u prahu



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 bijledo 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. Ulije u kalup.

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

Miješajte krem sir i maslac sobne temperature ručnim mikserom dok ne postanu svijetli i prozračni 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!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

