Torta s mrkvom i vanilijom

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
2 kalupa od 18 cm

Sastojci

3 K Plus jaja
220 g glatkog brašna
160 g šećera
2 Sweet chef vanilin šećera
100 g suncokretovog ulja
250 g naribane mrkve
120 g mljevenih lješnjaka
1 Sweet chef prašak za pecivo
Prstohvat soli

Za kremu:

40 g glatkog brašna
140 g šećera
270 g K Plus mlijeka
250 g K Plus maslaca
prstohvat soli
1 žličica ekstrakta vanilije
100 g krem sira

U posudu stavite brašno pa dodajte prstohvat soli i prašak za pecivo. Dobro promiješajte pjenjačom dok smjesa nije potpuno ujednačena. Mrkvu naribajte na sitan ribež. Lješnjake tostirajte i sitno nasjeckajte.

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

Dodajte ulje u zdjelu s jajima i šećerom i miješajte dok se dobro ne sjedine. Dodajte naribanu mrkvu i mljevene lješnjake te dobro promiješajte.

U smjesu s mrkvom umiješajte smjesu s brašnom dok više ne vidite suhe dijelove. Ulijte u kalupe. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici, na 180°C, dok čačkalica umetnuta u kolač ne izađe čista, 35 minuta.

U posudu stavite brašno, šećer, sol i mlijeko. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Kad je smjesa kuhana prekrijte je folijom za svježinu (tako da dodiruje površinu) tako da se ne stvara korica i pustite da se ohladi na sobnu temperaturu. Ručnim mikserom izradite maslac dok nije pjenast. Dodajte žlicu po žlicu skuhane smjese sobne temperature i miksajte dok niste dobili glatku, pjenastu kremu. Dodajte krem sir, ekstrakt vanilije te miksajte još minutu.

Kada su biskviti potpuno rashlađeni podijelite ih na dva dijela, svaki premažite kremom te potom i cijelu tortu. Dobro rashladite, najmanje par sati.

Od žice i vrha mrkve izradite uši pa ukrasite vrh torte.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici