



Mrkvová torta

Na prípravu mrkvovej torty budete potrebovať (20 cm priemer):

410g jablkového pyré, 300 g kryštálového cukru, 3 vajcia, 300 g hladkej múky, 1 čajovú lyžičku jedlej sódy, 1 čajovú lyžičku kypriaceho prášku, 1 čajovú lyžičku mletej škorice, ½ čajovej lyžičky soli, 180 g nastrúhanej mrkvy, 100 g strúhaného kokosu, 110 g nahrubo nasekaných orechov

Na prípravu krému budete potrebovať:

350 g mascarpone, 130 ml 33% smotany, 75 g práškového cukru, orechy a kokos na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

V mise spolu vyšľahajte jablkové pyré, cukor a vajcia izbovej teploty. Všetky sypké suroviny zmiešajte spolu, pridajte k jablkovej zmesi a premixujte. Na záver pridajte nastrúhanú mrkvu, kokos, nahrubo nasekané orechy a stierkou zmiešajte. Dve formy s priemerom 20 cm vyložte papierom na pečenie, cesto do nich rovnomerne rozdeľte. Pečte pri teplote 180 stupňov 25 – 30 minút.

Po upečení vyberte cesto a nechajte na mriežke vychladnúť. Medzitým si pripravte krém.

V mise vyšľahajte mascarpone so smotanou a cukrom. Rozdeľte krém na dve rovnaké časti.

V prípade potreby cesto zrežte, aby boli korpusy zarovnané. Na stojan umiestnite prvý korpus, naneste na neho polovicu krému, preložte druhý korpus a potrite ho zvyškom krému. Posypte orechmi, kokosom a podávajte.