

Торта со моркови

Потребни состојки:

За тортата:

- 250 г брашно
- 2 мали лажици прашок за пециво
- 1 мала лажица сода
- 1 и 1/2 мала лажица цимет (опционално)
- 1/2 мала лажица ѓумбир (опционално)
- 1/4 мала лажица морско оревче (опционално)
- 1/2 мала лажица сол
- 180 г масло
- 4 јајца на собна температура
- 300 г кафен шеќер
- 100 г шеќер
- 120 г кисела павлака
- 1 мала лажица екстракт од ванила
- 300 г рендани моркови
- 100 г ореви сечкани

За филот:

- 220 г крем сирење на собна температура
- 120 г путер на собна температура
- 250 г шеќер во прав
- 1 мала лажица екстракт од ванила

- 100 г ореви за декорација (опционално)

Начин на подготовка:

За тортата:

Загрејте ја фурната на 180°C. Две тави за печење со дијаметар 23 см обложете ги со хартија за печење а страните премачкајте ги со масло. Ставете ги на страна.

Во голем сад за матење изматете ги брашното, прашокот за пециво, сода бикарбоната, циметот, ѓумбирот, морското оревче и солта додека убаво не се соединат и ѝ нив ставете ги на страна.

Во голем сад за мешање, со жица за матење, изматете ги заедно маслото, јајцата, кафениот шеќер, шеќерот, киселата павлака и екстрактот од ванила додека целосно не се соединат. Во влажните состојки додадете ги ренданите моркови и сечканите ореви и измешајте додека не се соединат убаво.

Истурете ги влажните состојки во сувите состојки и измешајте со жица за матење или шпатула додека не се соединат. Внимавајте да не го изматите тестото премногу.

Истурете го тестото во двете подготвени тави. Печете на 180°C , 30-35 минути или пробајте дали се готови со чепкалка за заби. Доколку чепкалката прободена во тортата излезе чиста време е за вадење. Извадете ги од фурна, префрлете ги на решетка и оставете да се изладат во тавите околу 20-25 минути. Откако тортите ќе се изладат, извадете ги од тавите и вратете ги на решетката за целосно да се изладат.

За филот:

Во садот за матење со миксер изматете го крем сирењето додека не се изедначи. Додадете го путерот и измешајте околу 30 секунди – 1 минута додека убаво не се соедини и изедначи. Додадете го шеќерот во прав и екстрактот од ванила и продолжете со мешањето додека целосно не се соедини и се добие компактна смеса.

За составување на тортата:

Доколку тортите се нерамни, израмнете ги со нож или со жица. Ставете една од тортите на држач за торти и врз неа ставете малце повеќе од половина од филот. Измазнете. Врз неа ставете ја другата торта и искористете го преостанатиот фил за да ја премачкате цела.

По желба одозгора декорирајте со сецкани ореви или по избор.

На здравје!



Gastronomist