

Őrülten finom répatorta

1 90 1
Nehézség Perc torta

Allergének:



Hozzávalók

Tészta

- 150 g vaj
- 180 g cukor
- 1 ek. vanília aroma
- 4 db tojás
- 250 g liszt
- 1 tk. fahéj
- 1 kk. reszelt gyömbér
- 8 g sütőpor
- 4 g szódabikarbóna
- 1 csipet só
- 50 g tört mandula
- 1 dl olaj
- 300 g reszelt sárgarépa

krém

- 200 g porcukor
- 120 g vaj
- 1 tk. citromlé
- 500 g mascarpone



1. Melegítsd elő a sütőt 175 fokra!
2. A vajat, a cukorral és vanília aromával habosra kevered. Utána hozzáadod a 4 tojást (egyenként kicsit kevered aztán a következő tojás...), ezután mehet hozzá a liszt, a fahéj, a reszelt gyömbér (opcionális), a sütőpor, a szódabikarbóna, a csipet só, a tört mandula keveréke, az olaj, végül a reszelt sárgarépa (kislyukú reszelőn reszeld és a répa levét csavard ki!).
3. Én ezt 22 cm tortaformába sütöttem, két adagban 35 percig! Ha 18 cm tortaformában sütöd, akkor a két lapot még vágd nyugodtan két felé és úgy töltsd meg a krémmel a tortát!
4. A porcukrot, a vajat és citromlevet habosra kevered, majd hozzáadod a mascarpone-t. Ezzel az isteni finom krémmel megtöltöd a kisült tortalapokat!

Google Play



App Store

