

Marcipános sárgarépa torta

| | | |
|----------|------|-------|
| 2 | 90 | 1 |
| Nehézség | Perc | torta |

Allergének:



Hozzávalók

torta alaphoz

- 300 g reszelt sárgarépa
- 300 g finomliszt
- 160 g porcukor
- 80 g kristálycukor
- 3 db tojás
- 1.5 dl olaj
- 40 g vaníliacukor
- 20 g sütőpor
- 1 db reszelt citrom héja
- 0.5 db citrom leve
- 1 késhegynyi fahéj

díszítéshez

- 0.5 csomag kristálycukor
- 0.5 csomag sárgabarack íz
- 500 g marcipán bevonó
- ételszínező
- keményítőpor



1. A porcukrot, vaníliacukrot, citrom héját, tojássárgáját az olajjal összekeverjük. Hozzáadjuk a reszelt sárgarépát és ezután a sütőporos lisztet is, megkeverjük.
 2. A tojásfehérjét habbá verjük a kristálycukorral. Az előbb készített tésztát kíméletesen összekeverjük vele, és előre elkészített tortakarikába tesszük.
 3. Előmelegített 170-180 °C-on, tűpróbáig sütjük (kb. 40 percig). szobahőmérsékleten kihűtjük.
 4. Felforralt sűrű barack ízzel kenjük a tetejét és az oldalát.
 5. Elkészítjük a marcipán masszát és keményítő porral hintet asztalon kinyújtjuk. Leburkoljuk a tortát, széléin kinyúló felesleget levágjuk.
 6. A burkolásból maradt marcipán felesleget az ételszínezővel megszínezzük és apró marcipán díszítéseket formázunk belőle.
- T. A sűrű barack ízt dupla falú edényben, vagy forró vízbe helyezett keverőtálban tudjuk égés mentesen elkészíteni.



Google Play



App Store

