

Mrkvová torta

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 90 minút

Bez lepku

Postup prípravy

3 vajcia, kakao, práškový cukor, olej a citrónovú kôru vyšľaháme do hustej peny. Primiešame ostatné suroviny a nakoniec nastrúhanú najemno mrkvu. Cesto vlejeme do vymastenej a vysypanej formy s priemerom 22 cm. Pečieme na 170 stupňov C asi 45 minút. V miske vymiešame tvaroh so zmäknutým maslom a práškovým cukrom podľa svojej chuti. Upečený a vychladený tortový korpus v polovici prerežeme a naplníme krémom. Celý povrch prelejeme rozpustenou čokoládou. Dozdobíme podľa svojej fantázie napríklad marcipánovými mrkvíčkami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 130 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 4 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Mrkva** - 300 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 130 g
- **Olej repkový** - 80 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 50 g
- **Maslo** - 130 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

