

[www.detkityumen.ru](http://www.detkityumen.ru)

## Морковный торт - "Зайка".



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 120 грамм;  
манная крупа – 15 грамм;  
сахарный песок – 170 грамм;  
2 яйца;  
морковь – 170 грамм;  
разрыхлитель теста – 8 грамм;  
измельченная в муку цедра мандарина (сушеная) – 1 столовая ложка;  
сметана густая – 220 грамм;  
пудра сахарная – 50 грамм.

Приготовление:

Очистите и промойте морковь, потрите на терке с мелкими ячейками (чем мельче, тем лучше). Яйца разбейте в миску, взболтайте, добавьте сахар и взбейте миксером до пышной пены.  
Бросьте тертую морковь в сладкую яичную массу, следом всыпьте все сухие ингредиенты (муку, цедру, разрыхлитель и манку), все тщательно перемешайте.  
Перелейте морковное тесто (а оно должно получиться не очень густым) в силиконовую форму (если у вас только металлическая, застелите ее промасленным пергаментом) и сразу поставьте в горячую (180 °С) духовку.  
Выпекайте бисквитный морковно-мандариновый корж 30 минут.  
Тем временем приготовьте крем для торта: соедините сметану с сахарной пудрой и хорошенько перемешайте (можно воспользоваться миксером).  
Испекшийся корж оставьте прямо в форме, чтобы он немного остыл.  
Затем аккуратно изымите его, срежьте тонкими полосками края по всему периметру и поделите корж пополам.  
Обрезки измельчите в блендере до состояния крошки. Каждую полоску бисквита разрежьте на две части, то есть

у вас должно получиться 4 прямоугольника.

Одну бисквитную полоску положите на выбранное вами блюдо и обильно промажьте сметанным кремом.

Стопкой уложите остальные полоски, не забывая каждую промазывать кремом со всех сторон. Сверху посыпьте бисквитной крошкой.

«Морковный торт готов. Отправьте его в холодильник на час-другой, чтобы коржи как следует, пропитались кремом. А пока можете заваривать чай и созывать своих сладкоежек к столу.

Приятного аппетита!!!

15.06.2016

[ЛюдмилаВ](#)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/recipe/421/](http://www.detkityumen.ru/recipe/421/)