

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!» detkityumen.ru/recipe/421/