



Торта со моркови

Тортата со моркови моментално се смета за класичен Американски рецепт, но таа станала популарна за време на Втората Светска Војна кога количините на брашно биле ограничени и морковот во тортата претставувал ефтина замена. Ова е прекрасна торта со фил од крем сирење.



Состојки:

- 125 грама брашно
- 1 супена лажица прашок за пециво
- 1 супена лажица мелен цимет
- 200 грама шеќер во прав
- 175 милилитри растително масло
- 2 јајца
- 175 грама рендани моркови

За филот од Крем Сирење ќе Ви треба:

- 115 грама крем сирење
- 55 грама путер
- 225 грама шеќер за глазура
- Половина кафена лажичка екстракт од ванила
- Ореви за декорација

Чекор 1

На почетокот ќе почнеме да ги мешаме сувите состојки заедно. Брашното, шеќерот, циметот и прашокот за пециво.

Чекор 2

Во смесата додадете 2 јајца и растително или сончогледово масло.

Убаво измешајте ја со миксер додека состојките да се спојата и смесата да стане мазна. На крај ставете и 175 грама рендани моркови и измешајте со лажица.

Чекор 3

Намачкајте ја правоаголната силиконска тава со путер и потоа во неа сипете ја целата смеса за торта, и изгребете го садот за да не остане ни малку од смесата.

Ставете ја тавата во рерна загреана на 180 степени 30 минути.

Чекор 4

Во меѓувреме ќе го направиме филот од крем сирење – во длабок сад ставете го крем сирењето заедно со малку путер. Убаво измешајте.

Потоа додадете и шеќер за глазура и продолжете да мешате додека да се спојат состојките. на крај ставете неколку капки екстракт од ванила. Измешајте уште еднаш, и готови сме.



Чекор 5

Извадете ја тортата од рерна. Оставете ја да се излади 15 до 20 минути, превртете ја и оставете ја да отстои уште малку, а потоа ставете го филот.

Чекор 6

Намачкајте го филот врз тортата и внимавајте тој рамномерно да ги покрие и аглите. Попрскајте со мелени кршени дробени ореви одозгора и ставете ја тортата во фрижидер пред сервирањето.

Чекор 7

Сервирајте ја тортата исечена на парчиња, и секако поканете неколку гладни пријатели!

Совет

Филот од крем сирење е генијален. Киселкастиот вкус на крем сирењето измешан со путерот и шеќерот за глазура одлично одат со тортата со моркови одоздола.

Слободно додадете ореви и во смесата за торта, или пак ставете двојно повеќе од состојките и направете ја тортата на слоеви.

Користени производи:



Делимано Фантазија
Сет од 5 калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk