

## Almás-répás minitorták

### Hozzávalók:

- 2 bögre reszelt alma
- 2 bögre reszelt répa
- 2 bögre nádcukor
- 2 tojás
- 1 bögre darált mandula/  
mogyoró/kókusz (ízlés szerint)
- 2 bögre liszt
- 2 teáskanál fahéj
- 1 teáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 teáskanál só
- 2 teáskanál szódabikarbóna
- 1/2 bögre olaj

### Elkészítés:

Az almákat és a répákat már előre meghámozzuk és lereszeljük, majd kicsit félretesszük. Az egész tojásokat habverővel összekeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk az olajat. Itt átváltunk fakanálra, azzal dolgozunk tovább. A liszthez hozzákeverjük az összes fűszert, majd mehet bele valamelyik darált finomság és a végén természetesen a reszelt alma és répa is. Muffinformába töltjük. Kb. 30-40 perc alatt 180 fokos sütőben készre sütjük. Amíg sül, elkészítjük a mázat, amellyel majd bevonjuk.

### Hozzávalók a máshoz:

- 10 dkg natúr krémsajt
- 12 dkg porcukor (vagy megőrölt barna cukor)
- 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 evőkanál vaníliakivonat
- 5 dkg lágy vaj/ margarin

S hogy még finomabb legyen, egy könnyű vaníliás túrókrémet is készítünk mellé, azzal tálaljuk. Az alábbi hozzávalókat könnyedén összekeverjük, és máris kész a finom babatorta.

- 200 gr ricotta
- ½ vaniliarúd kikapart belseje
- 2-3 evőkanál méz
- Natúr joghurt



**Jó étvágyat!**  
**(Köszönet**  
**a Chefparade**  
**csapatának!)**

