

Répatorta

Hozzávalók:

- 30 dkg sárgarépa
- 10 dkg mazsola
- 12,5 dkg darált mandula
- 12,5 dkg teljes kiőrlésű liszt
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 teáskanál szódadikarbóna
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- csipet só
- 4 egész tojás
- 2 dl olaj

Elkészítés:

A sárgarépát meghámozzuk, lereszeljük. A mazsolát megmossuk, lecsurgatjuk. Egy nagy keverőtálban összekeverjük az előre kimért szárazanyagokat, egyenként hozzáadjuk a tojásokat, majd az olajat, habosra kikeverjük. Apránként hozzáadjuk a reszelt répát, majd legvégül a mazsolát. 24 cm-es kapcsos tortaformában, vagy szögletes tepsiben is süthetjük. 180 fokon, kb. 45 perc alatt készre sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd elkészítjük a krémet. 2 doboznyi krémsajtot egy kevés porcukorral és tejjel vagy tejszínnel, kis vaníliával krémesre keverünk, és a felét a sütemény tetejére kenjük. Hűtőbe tesszük, és ha kicsit megdermedt, a krém másik felét is rákenjük. Villával csíkokat húzunk bele, majd kedvünkre dekoráljuk: fahéjszórással, cukorgyöngyökkel, vagy éppen marcipánrépákkal.

Jó étvágyat!

