



# Морковена торта с лимонова глазура

🕒 75—80 Минути 🍷🍷🍷

## Подготовка

### Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 450 g       | Брашно                   |
| 300 g       | Кристална захар          |
| 24 g        | Бакпулвер                |
| 5 с.л.      | Лешници, натрошени       |
| 3 бр.       | Яйца                     |
| 4 бр.       | Моркови, средно големи   |
| 125 ml      | Олио                     |
| 125 ml      | Прясно мляко             |
| 0.5 шушулка | ♦ Бурбонска ванилия      |
| 0.5 ч.л.    | ♦ Индийско орехче, мляно |
| 1 ч.л.      | ♦ Канела на прах         |
|             | ♦ Морска сол             |

### За глазурата

|          |             |
|----------|-------------|
| 300 g    | Пудра захар |
| 1        | Лимон       |
| 1.5 с.л. | Вода        |

### За морковчетата

|       |                                          |
|-------|------------------------------------------|
| 100 g | Марципан                                 |
|       | Сладкарска боя (червена, жълта и зелена) |

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Измийте морковите и ги настържете на ситно.
- 2 Разбъркайте брашното, захарта и лешниците.
- 3 Разрежете половината ванилова шушулка по дължина и изстържете вътрешността с върха на ножа. Добавете семенцата към брашнената смес заедно с канелата, индийското орехче и щипка сол.
- 4 Разбийте яйцата с олиото и млякото и ги добавете към брашното. Разбъркайте добре.
- 5 Накрая изстискайте морковите и ги разбъркайте в тестото.
- 6 Намазнете тавичка и я напълнете с тестото. Печете на 180°C за около 55–60 минути.
- 7 Оставете кекса да изстине, а през това време пригответе глазурата, като разбъркате всички съставки. Изсипете върху кекса (трябва да е напълно изстинал).
- 8 Оцветете 2/3 от марципана с оранжево (смесвайки червена и жълта боя), а останалата част в зелено. Оформете малки морковчета и декорирайте кекса.

