Морковена торта с лимонова глазура

75—80 Минути

Подготовка

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.

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)