



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.

