



Összetevők 10 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A sütikhez:

170 g	Vaj
85 g	Darált dió
50 g	Répa, lereszelve
100 g	Barnacukor
1 db	Tojás
160 g	Liszt
0.5 tk	Szódabikarbóna
0.5 tk	Sütőpor
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	♦ Bio fahéj, őrölt
0.5 tk	♦ Gyömbér, őrölt

A krémhez:

150 g	Mascarpone
150 g	Porcukor
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta

Húsvéti répatorta kekszek

🕒 75–80 Perc 🍪 🍪 🍪

Elkészítés

- 1 Felolvasztjuk a vaját egy kis lábasban közepes lángon. Kétharmad részét egy kis tálba tesszük, a maradékot pedig elrakjuk a mázhoz.
- 2 Megpirítjuk a diót 2–3 percig ugyanabban a lábasban, amíg illatos lesz, majd félretesszük. A lereszelt répát alacsony hőn pároljuk, majd hagyjuk kihűlni.
- 3 Összekeverjük a cukrot a vajjal, habverővel simára keverjük, majd hozzáadjuk a tojást és a répát.
- 4 Egy külön tálban összekeverjük a lisztet, szódabikarbónát, sütőport, sót, fahéjat és gyömbért. Hozzáadjuk a vajas keverékhez, spatulával óvatosan összeforgatjuk, végül beleforgatjuk a diót.
- 5 Letakarjuk a tésztát és 30 percre hűtőbe tesszük.
- 6 Előmelegítjük a sütőt 175 °C-ra. Formázzuk a kekszeket, tepsire tesszük, 5 cm távolságot hagyva, majd 10 percig sütjük, amíg a szélek aranybarnák lesznek. Teljesen hagyjuk kihűlni.
- 7 A mázhoz masarponét és a félretett vaját simára keverjük, fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot és vaníliapasztát, majd krémesre keverjük.
- 8 A kihűlt kekszeket a mázzal díszítjük és dióval megszórjuk.

