



Korenčkova torta z limoninim prelivom

🕒 – Min

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 180 stopinj. Umijte korenje, odrežite konce ter ga fino naribajte.
- 2 V večji posodi zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek in lešnike.
- 3 Iz stroka vanilje postrgajte semena in jih dodajte v mešanico skupaj s cimeto in soljo.
- 4 Dodajte jajca, olje ter mleko in vse skupaj dobro premešajte.
- 5 Iz korenja iztisnite tekočino ter ga dodajte v mešanico za testo.
- 6 Maso vlijte v namaščen pekač ter jo pecite 55-60 minut.
- 7 Počakajte, da se testo ohladi. Zmešajte sladkor v prahu, sok ene limone in vodo v gladko maso ter jo prelijte čez testo.
- 8 Dve tretjini marcipanove paste pobarvajte oranžno (zmešajte rumeno in rdečo bravo), preostanek pa zeleno. Oblikujte majhne korenčke ter z njimi okrasite torto.

Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Moke
G	Sladkorja
24 g	Pecilnega praška
5 žlic	Mletih lešnikov
2	Jajci
4	Korenčki
125 ml	Rastlinskega olja
Stroka	♦ Bourbon vanilija cela
1 žlička	♦ Cimet mleti
Ščepec	♦ Jedilna sol

Za preliv

300 g	Sladkorja v prahu
1	Limona
Žlici	Vode
100 g	Marcipanove paste
	Jedilne barve (rdeča, rumena, zelena)

