

Sočna torta od mrkve s glazurom od limuna

75–80 Min

Sastojci 10 Porcije

= Kotányi Produkte

450 g	Brašna
300 g	Šećera
24 g	Praška za pecivo
5 žlica	Mljevenih lješnjaka
3 kom	Jaja
4 kom	Mrkve (srednje veličine)
125 ml	Biljnog ulja
125 ml	Mlijeka
0.5 kom	Vanilija Bourbon cijeli štapić
0.5 žličice	Piment mljeveni
1 žličica	Cimet mljeveni
1 prstohvat	Morska sol gruba

Za glazuru/ukras:

300 g	Šećera u prahu
1 kom	Limun
Žličice	Vode
100 g	Paste od marcipana
	Boja za hranu (crvena, žuta i zelena)

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Operite mrkvu, odrežite joj krajeve i sitno ih naribajte.
2. Temeljito pomiješajte brašno, šećer i mljevene lješnjake u velikoj zdjeli. Zatim ostružite Kotányi Vanilija Bourbon štapić i dodajte ga u smjesu brašna, dodajte i Kotányi cimet, piment i sol.
3. Postepeno dodajte jaja, ulje i mlijeko te umutite dok se sve ne sjedini. Na kraju malo istisnite mrkvu i pažljivo je umiješajte u tijesto.
4. Tepsiju podmažite i stavite tijesto, kolač pecite na 180 stupnjeva 55-60 minuta. Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi, a u međuvremenu pripremite glazuru.
5. Umutite šećer u prahu, limunov sok i vodu dok smjesa ne postane glatka. Zatim ju prelijte glazuru preko kolača.
6. Ukrase za kolač napravite tako da dvije trećine marcipana obojite u narančasto (crvena+žuta), a ostatak treba obojati zelenom bojom. Obojani marcipan oblikujte u male mrkve kojima ukrasite tortu.