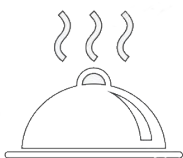


Пряный морковный торт со сметанным кремом



1 ч 30 мин



10 порции



18 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	546 Ккал
Белки:	13.3 грамм
Жиры:	22.9 грамм
Углеводы:	73.7 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Торты](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	300 г
Мед	100 г
Сахар	100 г
Тростниковый сахар	100 г
Молотая гвоздика	$\frac{1}{2}$; ч. л.
Молотый кардамон	$\frac{1}{2}$; ч. л.
Молотая корица	1 ч. л.
Соль	$\frac{1}{4}$; ч. л.
Сгущенное молоко	300 г
Яйцо куриное	3 штуки
Молотый имбирь	1 ч. л.
Морковь	300 г
Газированная вода	100 мл
Сметана 20%-ная	400 г
Разрыхлитель	1 ч. л.
Очищенные грецкие орехи	100 г
Молотый анис (бадьян)	$\frac{1}{2}$; ч. л.
Сыр рикотта	250 г

Инструкция

1. Морковь потереть на мелкой терке. В сотейнике смешать газированную воду, тростниковый сахар, специи, мёд и морковь. Подогреть на небольшом огне до полного растворения сахара. Мелко порубить грецкие орехи (несколько оставить для украшения) и добавить в сотейник. Снять морковь с плиты, тщательно перемешать, осудить.
2. Яйца взбить с сахаром, добавить яичную смесь в морковь, тщательно перемешать.
3. Просеять муку, смешать с солью и разрыхлителем. Добавить муку в морковь и вымесить тесто.
4. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить тесто, выпекать 40-50 минут при 180°C. Готовый корж вынуть из формы, осудить.
5. Для крема взбить сметану с рикоттой и сгущенкой. Разрезать корж вдоль на 3 части. Смазать каждый корж кремом и собрать торт. Последнюю порцию крема выложить на верхушку торта, украсить грецкими орехами. Убрать торт в холодильник часа на 3-4.