

## Marchewkowa fantazja - czyli szwajcarski "Rüebli torte"



**ANIA84**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	30 dag
<b>jaja</b>	5
<b>cukier</b>	25 dag
<b>skórka z cytryny</b>	1
<b>migdały</b>	25dag mielone
<b>mąka</b>	8 dag
<b>cynamon Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>sok z marchwi</b>	1/2 l
<b>budyń waniliowy</b>	1 op
<b>galaretka pomarańczowa</b>	1 op
<b>marcepan</b>	10 dag
<b>cukier puder</b>	
<b>barwnik</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki obieramy, myjemy, ścieramy na tarce o małych oczkach. Oddzielamy białka od żółtek. Ucieramy kogel mogel z żółtek, cukru i otartej skórki z cytryny. Mieszamy mielone migdały z mąką, proszkiem, cynamonem, szczyptą soli. Dodajemy na przemian z marchewką do masy jajecznej i ucieramy. Dodajemy sok z cytryny. Białka ubijamy na sztywno i mieszamy delikatnie z masą. Wylewamy wszystko na natłuszczoną tortownicę o śr 26cm i pieczemy ok 40 min w 180 st. Wyciągamy i odstawiamy do wystudzenia. Na soku marchwiowym gotujemy budyń. Do gorącej masy wsypujemy sybką galaretkę i mieszamy. Przystudzoną masą polewamy torcik i dekorujemy marchewkami z marcepanu. (Marcepan zagniatamy z cukrem pudrem, tak aby się nie kleił. Dodajemy pomarańczowy barwnik i zielony. Formujemy małe marchewki).