

Tort de morcovi



Tort de morcovi, o minune dulce pentru toti iepurasii...mici sau mari!!! ☐

L-am facut impreuna cu Ralu a mea draga (parca mai ieri ii faceam **tortul Barbie...**). Pe-atunci era doar un copil (si acum e, doar ca un pic mai mare) si nu i-am prea oferit ocazia sa ma ajute altfel decat la ciugulit din ornamentele de nuga si martipan ☐), dar anul asta, iata, m-a uimit cu desavarsire. Anul asta, ornamentele au fost facute chiar de ea. Morcovii, adica. Si i-a facut perfecti!!!!

Impreuna am facut cel mai aratos si bun tort de morcovi din lume!! :))

Noi am ales o glazura rapida, din zahar pudra si suc de portocala, dar puteti opta pentru una mai savuroasa, din crema de branza (se bate crema de branza cu unt si zahar pudra). Aveti aici o idee

apetisanta: **Prajitura cu morcovi si nuci**

Ingrediente:

Pentru blat:

- 360 g morcovi proaspeti
- 4 oua mari
- un praf de sare
- 180 g zahar
- 4 linguri zeama de lamaie
- 200 g alune/nuci/migdale macinate
- 80 g faina
- un praf de cardamom/scortisoara (optional)
- 2 lingurite praf de copt
- 50-70 g unt, pentru uns tava
- pesmet

Pentru ornat:

- zahar pudra (80 g)
- 4-5 linguri suc de portocale/lamaie, proaspat stors
- 200 g **martipan**
- colorant rosu si galben, lichid
- o punguta cu fistic

Mod de preparare:

Ralu in actiune ☐

Va spun pe scurt cam ce-a facut: a picurat cativa stropi de colorant rosu si galben peste martipan, si l-a framantat constiincioasa pana cand a obtinut o culoare frumoasa, portocalie:

Laura
Sava



Laura
Sava





...dupa care s-a apucat de modelat!

Modelare morcovi din martipan:



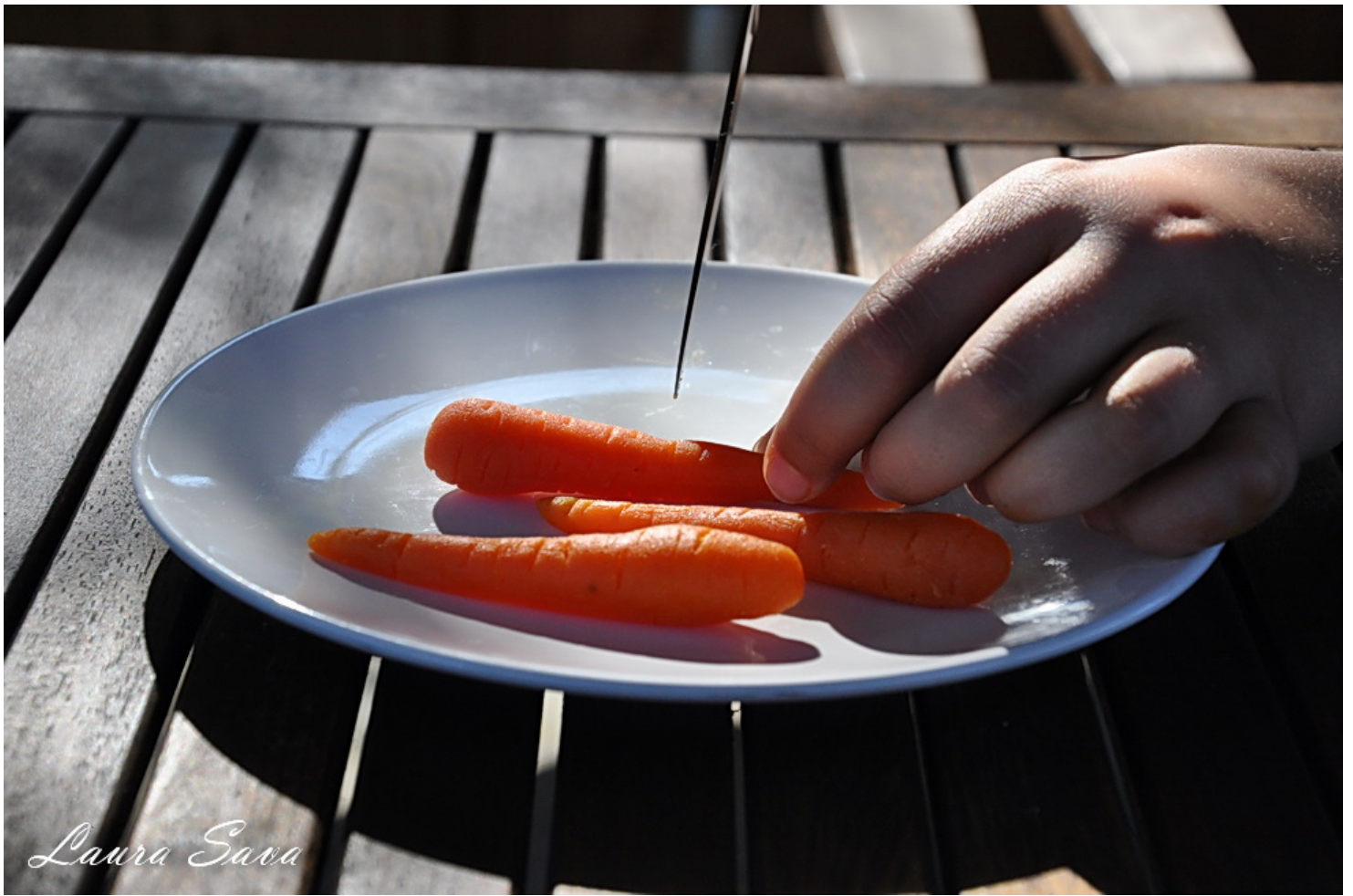
Laura Sava



Laura Sava



...moment in care m-am pierdut in fata manutelor alora iscusite
foc!!!



Trebuie sa va spun ca este prima oara cand face morcovi din
martipan ☐



Mie mi-au parut foooarte reali:



I-a crestat apoi si le-a facut „codite” din jumatatii de fistic:



Laura Sava

...iar Cipi si copiii, adica Bogdi si Amalia, chiar au crezut ca sunt morcovi cu adevarat ☐



Pregatiri preliminare □

- morcovii se curata si se rad pe razatoarea cu ochiuri mici.
- se unge tava (cu diam. de 26 cm) cu unt si se presara uniform cu pesmet.
- cuptorul se incalzeste la 175 grade C (foc mediu).
- alunele/nucile/migdalele se prajesc pentru cca. 5-8 minute in cuptorul preincalzit.

Preparare blat:

Separati ouale; bateti galbenusurile spuma cu zaharul timp de aprox. 5-8 minute. Adaugati zeama de lamaie, alunele prajite si macinate si morcovii rasi.

Amestecati intr-un bol faina impreuna cu cardamomul sau scortisoara si praful de copt, apoi cerneti-le peste celelalte ingrediente. Amestecati totul foarte bine.

Bateti albusurile spuma tare cu un praf de sare; adaugati-o la

compozitia cu morcovi, amestecand usor, cu o spatula, pana cand se incorporeaza.

Turnati aluatul in forma unsa si presarata cu pesmet (fin) si lasati la copt cca. 40 de minute.

Prajitura se lasa sa se raceasca in forma si apoi se scoate pe platoul de servit.

Glazura de zahar:

Amestecati zaharul praf cu zeama de portocala sau lamaie; ungeti tortul cu aceasta glazura si ornati cu morcovi din martipan. Noua ne-au iesit 12, pe care i-am asezat pe cate o „movilita” de frisca □

Tortul se da la rece pentru minim 3, 4 ore si se serveste, cu poooooofta!!!! :))



Poze, in sfarsit, de la pavilionul nostru insorit:





Laura Sava



Laura Sava

Pentru voi toti, cu drag!!!



Un **tort de Pasti** absolut delicioooooos!!!!!! :))



• *Laura Sava*