

Vaníliás répatorta



Feltöltötte:
Ujfalusi Kitti

Hozzávalók

Tészta:

50 dkg sárgarépa reszelve

30 dkg barnacukor

2 dl napraforgó olaj

4 tojás

28 dkg búza fehérliszt

1 cs. sütőpor

1 csipet só

1 tk. őrölt fahéj

1 csepp vanília aroma

1 késhegynyi mézeskalács fűszerkeverék

Krém:

1 cs. vaníliapuding

1 dl habtejszín

1 dl tej

a tortaforma kikenéshez vaj (margarin) és liszt

Elkészítés

Egy nagyobb tálba beleütöm a tojásokat, aztán a cukorral habosra keverem.

Lassan adom hozzá a lisztet, sütőport, és egyenletesen elkavarom.

Ezután teszem hozzá az apróra reszelt sárgarépát, és hozzákeverem az olajat.

Összekeverés után adom hozzá a fahéjat, mézeskalács fűszerkeveréket, csipet sót és a vanília aromát.

A kivajazott, lisztezett tortaformába beleöntöm az így elkészült masszát.

160 fokon 50 perig sütöm alsó-felső sütés funkcióval.

Amíg a tészta sül, elkészítem a krémet.

A vaníliapudingot csomómentesen elkeverem a pudingporral.

Hozzákeverem a habtejszínt és annyi tejet adok hozzá, hogy tészta állagú legyen.

Amikor elkészült a tészta, hagyom kihűlni, majd ráöntöm a krémet.

Hűtőben tárolom kb. 1 órára és már fogyasztható is.