



przepisy.pl

TORCIK MARCHWIOWO-ORZECHOWY



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- cukier puder - 200 gramów
- starte orzechy laskowe - 200 gramów
- bułka tarta - 50 gramów
- jajko - 3 sztuki
- przyprawa do kawy - 2 łyżeczki
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- serek śmietankowy - 250 gramów
- daktyle - 1 unit
- olejek cytrynowy - 1 opakowanie
- karotka - 300 gramów
- margaryna Kasia - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie:Ciasto: Jajka utrzeć z cukrem pudrem, dodać startą karotkę, orzechy, bułkę, olejek migdałowy(dałam 4 krople) i przyprawy.
2. Dokładnie wymieszać.Masę przelać do blachy o średnicy 20-24 cm.
3. Ciasto piec około 60 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
4. Krem:Margarynę utrzeć na puszystą masę. Nadal ucierając dodawać cukier puder, następnie serek.
5. Po przestygnięciu ciasta, przekroić go w połowie, posmarować częścią kremu dolny blat, przykryć górnym blatem i cały tort posmarować resztą kremu i udekorować na przykład daktylami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl