

Торта с моркови и кардамон

8 - 10 порции

СЪСТАВКИ

За тортата:

220 мл **слънчогледово олио**

100 г **натурален йогурт**

4 яйца

1 ½ ч. л. **кардамон на прах**

250 г **чисто брашно**

2 ч. л. **бакпулвер**

300 г мека кафява захар

250 г моркови, около 3 бр.,
настъргани

50 г **орехи, нарязани на едро**

За глазурата:

300 г **крема сирене**

200 мл **пълномаслена сметана**

6 с. л. пудра захар

50 г **орехи, нарязани на едро**

**Алергените са отбелязани с
удебелен шрифт.**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®. Намаслете и поставете една до друга 2 x 20 см кръгли форми за торта.

Сложете олиото, киселото мляко и яйцата в купа и ги разбийте. В друга купа разбийте останалите съставки за тортата и ги смесете. Сега добавете сухите съставки в купата за яйца и разбийте всичко заедно. Изсипете тази смес в двете подготвени форми и печете за 25-30 минути, докато при пробождане с дървена клечка по нея не полепва тесто. Оставете блатовете да се охладят напълно.

В купа смесете заедно крема сиренето, сметана и пудрата захар и разбийте, докато се образуват меки връхчета.

Поставете единият блат върху чинията за сервиране и намажете отгоре с половината крем. Отгоре сложете втория блат и намажете с останалия крем. Поръсете ядките отгоре и сервирайте!