Lista zakupów

- 1 opakowanie Piernikowe Serca TAGO
- 2 opakowania Rurki w Czekoladzie TAGO
- 350g drobno startej marchwi
- 100 g prażonych orzechów włoskich
- 100g prażonych orzechów laskowych
- 300g mąki pszennej
- 1 szklanka cukru brązowego
- 200 ml oleju roślinnego
- 3 jaja
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka ziaren wanili
- 400 g śmietany 30%
- 400 g sera philadelphia
- 100 g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- sok z ½ pomarańczy
- skórka z pomarańczy
- 200g czekolady pomarańczowej
- 100g orzechów pistacjowych
- truskawki

Tort Marchewkowy

- Jajka ubij w mikserze na puszystą masę.
- Następnie dodaj szklankę cukru brązowego i dalej ubijaj. Masa zacznie zmieniać kolor na jasno żółty, wówczas małym strumieniem – zacznij dodawać olej roślinny. Nie przestawaj ubijać.
- Uprażone wcześniej orzechy przełóż do misy blendera i zmiksuj na mniejsze kawałki. Możesz również posiekać je na desce. Wówczas będziesz mieć większą kontrolę na ich rozmiarem.
- Do miski przesiej przez sito mąkę. Dodaj wszystkie suche składniki takiej jak: sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, orzechy. Połącz łyżką wszystkie składniki.
- Do ubijających się jaj z cukrem, oraz olejem dodaj ziarna wanilii. Następie zacznij powoli dodawać łyżka po łyżce suche składniki z miski. Kontynuuj, aż składniki będą razem połączone. Na samy końcu dodaj do masy Piernikowe Serca TAGO. Nie przestawaj ubijać.
- Startą marchew dodaj do ciasta. Dokładnie połącz ze sobą składniki używając packi lub łyżki.
- Tortownicę wysmaruj masłem. Na dno ułóż przekrojone na pół Rurki w Czekoladzie TAGO. Następnie dodaj przygotowane ciasto.
- Piec należy w piekarniku (góra i dół) w temp. 150 st. C. Jeżeli ciasto zacznie przypalać się z góry – zabezpiecz je folią aluminiową. Ciasto powinno wystygnąć w piekarniku przy otwartych drzwiczkach. Następnie nożem do chleba przekrój je na dwie części.
- Masę, którą przełożymy i udekorujemy ciasto przygotowujemy, dopiero, aż nasz Tort Marchewkowy będzie ostudzony.
- Do dzieży miksera wlej śmietanę i ubij na sztywno razem z sokiem oraz skórką z pomarańczy. Dodaj również cukier puder.
- Do ubitej śmietany dodaj ser philadelphia oraz mascarpone. Połącz razem składniki.
- Wystudzone ciasto przełóż porcją przygotowanego kremu. Następnie cały tort udekoruj masą.
- Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Uważaj, aby nie dostała się nawet kropla wody. Następnie każdą truskawkę zamocz w czekoladzie i odłóż do czasu, aż czekolada zastygnie.
- Tort posyp pyłem z orzechów pistacjowych i udekoruj truskawkami.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie

Rurki kakaowo-orzechowe

Duet w białej glazurze

Duet familijny