

## Морковный торт с грецким орехом и сметаной

### Ингредиенты

#### Для коржа:

- Мука - 300 г (+ немного на подпыл)
- Сода - 1/2 ч.л
- Соль - 1 ч.л
- Разрыхлитель - 1/2 пакетика
- Вода - газированная 100 мл (или пиво)
- Тростниковый сахар - 150 г
- Мёд - 100 г
- Корица - 1/2 ч.л
- Гвоздика - молотая 1/2 ч.л
- Кардамон - молотый 1/2 ч.л
- Морковь - тертая 300 г
- Грецкие орехи - 100 г
- Яйцо - 3 шт
- Сахар - 100 г



#### для крема:

- Сметана - 500 г (от 30%)
- Сыр Маскарпоне - 250 г (или рикотта, или похожий сливочный сыр)
- Сгущенное молоко - 150 г
- Ванильный сахар - пакетик

#### для подачи:

- Грецкие орехи - 100 г

Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Просейте муку, смешайте с содой, солью и разрыхлителем. В сотейнике смешайте газированную воду или пиво с тростниковым сахаром, медом, специями и тертой морковью. Прогревайте на тихом огне до полного растворения сахара.

2

Грецкие орехи порубите, соедините с морковью. В отдельной миске взбейте яйца с обычным сахаром в пышную массу и введите небольшими частями в морковь. Добавьте муку и вымесите тесто.

3

Две разъемные формы диаметром 22-24 см смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Выложите тесто слоем в 2 см и выпекайте в разогретой до 160 °С духовке 50 минут. Достаньте и остудите.

4

Для крема смешайте сметану со сливочным сыром, сгущенкой и ванильным сахаром. Взбейте миксером до однородного состояния.

5

Разрежьте коржи вдоль пополам. Затем каждый корж смажьте сверху кремом и уложите их друг на друга. Украсьте торт обжаренными грецкими орехами и уберите в холодильник на 2-3 часа.

Приятного вам аппетита :) 