

Répatorta

Hozzávalók:

A tésztához:

- 30 dkg sárgarépa
- 18 dkg vaj
- 2 tojás
- 20 dkg barnacukor
- 7,5 dkg dió
- 5 dkg mazsola
- 18 dkg finomliszt
- fél csomag sütőpor
- 1 csipet só
- 1 db narancs

A mázhoz:

- 30 dkg porcukor
- 1 narancs
- 2 citrom

A díszítéshez:

- 16 dkg marcipán

Elkészítése:

A vajat a barnacukorral habosra verjük, egyenként hozzáadjuk a tojásokat, majd a csipet sót, a narancs reszelt héját, végül a finomra reszelt sárgarépát, és alaposan átkeverjük.

A lisztet átszitáljuk, beletesszük a durvára vágott diót, a sütőport, a mazsolát és összekeverjük.

A vajas masszával összekeverjük a lisztkeveréket.

A tepsibe muffinformát teszünk, a kész masszát pedig szétosztjuk a formákba.

180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt készre sütjük (tűpróbát végzünk).

Amíg sül a muffin, elkészítjük a mázat a tetejére: a porcukrot annyi citromlével kikavarjuk, hogy krémes állagú legyen. Ízesítjük reszelt narancshéjjal.

A marcipánból nyuszifület készítünk.

A muffinok tetejét lekenjük a mázzal, és rátesszük a marcipánból készített nyuszifület.

Séfünk tippje: Tetejét tej- vagy étcsokoládéval is díszíthetjük.