Répa torta (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g sütőpor
· 2,5g szódabikarbóna
· 0,7g őrölt szegfűszeg
· 3g fahéj
· 1 tojás
· 1 tojássárgája
· 2 tojásfehérje
· 1 csipet só
· 200g semleges olaj (például szőlőmagolaj)
· 270g porcukor
· 50g durvára vágott dió (vagy pekándió) + néhány a díszítéshez
· 135g reszelt sárgarépa
· 50g reszelt kókusz
· 175g Philadelphia
· 70g vaj
· 35g porcukor
· 25g méz
· 160g liszt
· 2g sütőpor
· 2,5g szódabikarbóna
· 0,7g őrölt szegfűszeg
· 3g fahéj
· 1 tojás
· 1 tojássárgája
· 2 tojásfehérje
· 1 csipet só
· 200g semleges olaj (például szőlőmagolaj)
· 270g porcukor
· 50g durvára vágott dió (vagy pekándió)
· 135g reszelt sárgarépa
· 50g reszelt kókusz
· 175g Philadelphia
· 70g puha vaj
· 35g porcukor
· 25g méz

Préparation

1. A ősz, a legjobb évszak zöldségeket fűszeres süteményekbe tenni és élvezni!

2. Tehát a sütőtökös sütemény után itt a sárgarépás sütemény, és nem akármilyen, mert Yotam Ottolenghi receptje (a C'est ma fournée blogról).

3. Nagyon sok sós receptjét használom, de az édes receptjei is kiválóak, és ez a sütemény nem fogja

megcáfolni ezt.

4. Nagyon puha, jól ízesített, nedves és olvadós, a krémes mázával, ez a sütemény biztosan tetszeni fog Bevásárlólista : liszt sütőpor 2, szódabikarbóna 0, őrölt szegfűszeg fahéj 1 tojás 1 tojássárgája 2 tojásfehérje 1 csipet só semleges olaj (például szőlőmagolaj) porcukor durvára vágott dió (vagy pekándió) + néhány a díszítéshez reszelt sárgarépa reszelt kókusz Philadelphia vaj porcukor méz Elkészítési idő: 30 perc + 1 óra sütés Két 18 cm-es süteményhez (én egy 20 cm-es + egy 16 cm-es süteményt készítettem): A sütemény : liszt sütőpor 2, szódabikarbóna 0, őrölt szegfűszeg fahéj 1 tojás 1 tojássárgája 2 tojásfehérje 1 csipet só semleges olaj (például szőlőmagolaj) porcukor durvára vágott dió (vagy pekándió) reszelt sárgarépa reszelt kókusz Verje fel az olajat a cukorral, adja hozzá a tojást és a tojássárgáját.

5. Adja hozzá a reszelt sárgarépát, majd a diót (pekándiót használtam) és a kókuszt.

6. Végül keverje bele a korábban összekevert és átszitált porokat (liszt, sütőpor, szódabikarbóna, só és fűszerek).

7. Verje fel a tojásfehérjét, és óvatosan keverje bele a korábbi tésztába.

8. Süsd 1 órán át 150°C-ra előmelegített sütőben (a formád és a sütőd szerint állítsd be).

9. Vedd ki a formából, és hagyd hűlni rácson.

10. A máz : Philadelphia puha vaj porcukor méz Néhány durvára vágott dió vagy pekándió Verje fel a philadelphiát, hogy lazább legyen, majd verje fel a puha vajat a porcukorral és a mézzel.

11. Keverje össze a két készítményt (ha szeretné, adhat hozzá egy kis vaníliát, fahéjat vagy narancshéjat).

12. Kenje (vagy nyomja) a mázat a süteményre, majd díszítse néhány durvára vágott dióval, mielőtt élvezné!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com