

Torta od mrkve



Zdrava i ukusna slastica bez šećera, glutena i orašastih plodova kod koje ćete tražiti komad više.

Sastojci za biskvit:

65 g kokosova brašna (ne kokosove mrvice, već baš sitno mljeveno brašno)

prstohvat soli

pola čajne žličice sode bikarbone

1 čajna žličica (s vrhom) cimeta

6 velikih jaja

120 g maslaca, otopljenog

115 g meda

215 g mrkve, sitno sjeckane

šaka groždica (opcionalno)

Sastojci za kremu:

500 g mascarpone sira

dvije – tri velike žlice meda (ako volite slađe, može i više)

Upute za biskvit:

Pomiješajte suhe sastojke, na njih dodajte jaja, sitno sjeckanu mrkvu (najbolje u električnoj sjeckalici, a ako je nemate, možete i naribati), rastopljeni maslac i med te mikserom pomiješajte sve sastojke u kompaktnu smjesu. Ako želite, možete dodati šaku groždica i žlicom ih umiješati u smjesu (u torti na slici ih nema). Smjesu izliti u kalup s masnim papirom (za torte) i peći 45 minuta na 180 stupnjeva. Kad se ispeče, izvadite biskvit i čekate da se ohladi pa zatim prerežite na dva sloja.

Sastojke za kremu promiješajte mikserom. Ako volite slađe, dodajte još malo meda. Ako imate manji kalup, bit će vam deblji biskvit i sasvim dovoljno kreme da je namažete između kora i izvana po torti. Ja sam imala kalup promjera 28 pa sam ispekla još jedan biskvit i napravila još jednu kremu (dakle sve x2). Ostalo mi je sjeckane mrkve pa sam je iskoristila za dekoraciju sa strane.