



Hozzávalók

a tésztához:

30 dkg kristálycukor, 6 tojás, 2 csomag vaníliás cukor, késhegynyi só, 2 dl főzőtejszín, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin), 45 dkg sárgarépa, 20 dkg darált dió, 5 dkg cukrozott narancshéj (narancslekvár is lehet, de el is maradhat), 30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál méz, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl habtejszín, 1 kiskanál zselatinpor, 1 kisebb sárgarépa, csipetnyi kristálycukor

1. A tésztához a cukrot a tojásokkal meg a vaníliás cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel 4-5 perc. Csipetnyit megsózzuk, a tejszínt meg az olvasztott vaját (margarint) belesorgatjuk.
2. A sárgarépát megtisztítjuk, finomra reszeljük, és a dióval meg a finomra vágott narancshéjjal elkeverjük, majd a tojásos masszához adjuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekbe dolgozzuk.
3. Egy 23-25 centi átmérőjű tortaformát kikenünk, a masszával megtöltjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 1 óra 20 percig sütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük, majd megvárjuk, amíg kihűl.
4. A tetejére szánt porcukrot a mézzel meg a vajjal (margarinnal) kevergetve fölolvasszjuk, és a torta tetejére kenjük. Rövid ideig dermedtjük. Közben a tejszínt kemény habbá verjük, a 0,5 deci vízben föloldott zselatint belesorgatjuk, és a torta tetejére kenjük. Hűtőszekrénybe téve megvárjuk, amíg megköt.
5. A répát megtisztítjuk, hosszában vékonyan felszeleteljük l tökéletes erre a célra a krumplihámozó, majd hosszú, vékony csíkokra vágjuk. Cukros vízben 2 percig főzzük, leszűrjük, és a torta tetejére szórjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 463 kcal