# Торт “Осіння магія”

**Сьогодні за вікном уже осінь. Вона як завжди яскрава та барвиста: багата, пікантна, соковита, поживна…**

**Ось такий солодкий спосіб поповнити запас каротину в організмі – поласувавши морквяним тортиком. Спечіть і закохайтеся у цей чудовий морквяний десерт.**

**Рецепт морквяного торта доволі легкий, а смак виходить дуже незвичний. Якщо хтось з ваших рідних та гостей не куштував ще цього десертного шедевру, то він ніколи й не здогадається, що у складі тіста є морква. Хіба що колір може навіяти здогад. Ніжний та ароматний, завдяки цілому букету спецій, У міру солодкий, у міру вологий і дуже соковитий, з приємною кислинкою, яку дає сир. Після першого шматочка годі відірватися!**

*Вважають, що мода на цей десерт прийшла зі Швеції. У Північній Європі морквяні торти готують більш сухими, у тісто часто додають подрібнений мигдаль і прикрашають цукровою глазур’ю та морквинами з марципана.*

*В Англії, США та інших англомовних країнах дуже популярно додавати в торт ананас, горіхи, родзинки й прикрашати кремом із вершкового сиру та цукрової пудри.*

---

**Морквяні коржі:**

- 300 г борошна
- 1 чайну ложку розпушувача для тіста
- 1/4 чайної ложки соди для печива
- 1 1/2 чайної ложки меленої кориці
- 3/4 чайної ложки мускатного горіха
- 1/2 чайної ложки меленого імбиру
- дрібка меленої гвоздики
- 300 мл олії
- 125 г темно-коричневого цукру
- 200 г цукру
- 4 великих яйця

- 1 1/2 чайні ложки ванілі
- 370 г тертої моркви, приблизно 3 великі морквини

**Кленова карамель:**

- 250 мл кленового сиропу
- 125 мл вершків
- 15 г вершкового масла

**Вершково-сирний крем:**

- 225 г вершкового масла кімнатної температури або 500 мл вершків для крему
- 200 г кремового м’якого сиру кімнатної температури
- 250 г цукру пудри
- 1 чайна ложка ванілі
- сік половини лимону кімнатної температури

**Для декорації:**

- 50 г  горішків

Розігріти духовку до 180 С, підготувати 2 тортівниці діаметром 20 см, вистелити дно пергаментом.

У середній мисці з’єднати просіяне борошно, порошок для випічки, соду та спеції. Відкласти.

У миску для міксера покласти олію та обидва різновиди цукру. Збивати 5-10 хв. Додати яйця по одному, збивати по 1 хв після кожного додавання. Додати ваніль.

Додати суміш борошна та обережно перемішати. Додати моркву та ще раз перемішати.

Рівномірно розподілити тісто на підготовані тортівниці і випікати 50-60 хв або доки зубочистка, вставлена в центр, виходитиме чистою.

Вийняти морквяні коржі та охолоджувати їх 10 хв у тортівницях. Потім обережно їх вийняти й цілковито охолодити.

**Для приготування кленової карамелі** необхідно покласти сироп у каструльку і довести до кипіння на великому вогні, але не помішувати.

Зменшити вогонь до середнього і кип’ятити, поки кленовий сироп не стане ще більше коричневий (бульбашки будуть дуже темно-коричневі) та в’язким, 15-20 хв.

Зняти з вогню та обережно поволі додати вершки, швидко перемішуючи. Додати масло та поварити ще декілька хвилин щоб карамель була якомога густішою. Охолодити.

**Для приготування вершково-сирного крему,** необхідно щоб масло і сир були кімнатної температури.

Спочатку збити масло до білого кольору 10-15хв. додати малими порціями цукор пудру та ваніль продовжуючи збивати.

Коли масло стане пухким додати вершковий сир та легко перемішати уже лопаткою. Додати кілька крапель соку лимону відповідно до смаку й обережно перемішати.

Щоб зібрати торт необхідно перерізати коржі на двоє. Перекласти кожен корж кремом, але поверх крему, на кожен шар, покласти одну або дві ложки карамелі. Завершити торт теж кремом і полити карамеллю. Прикрасити кремовими квітками та посипати підсмаженими й посіченими горішками.


Dr. Oetker
Bourbon
Vanille Suiker
Sucre Vanille














VERMONT
SIROP D'ÉRABLE CANADIEN
CANADIAN MAPLE SYRUP
250ml/330g
OXO
8 oz






OXO
OXO
Dr. Oetker
Bourbon
Vanille Suiker
Sucre Vanillé
Tefal
OPTISS













