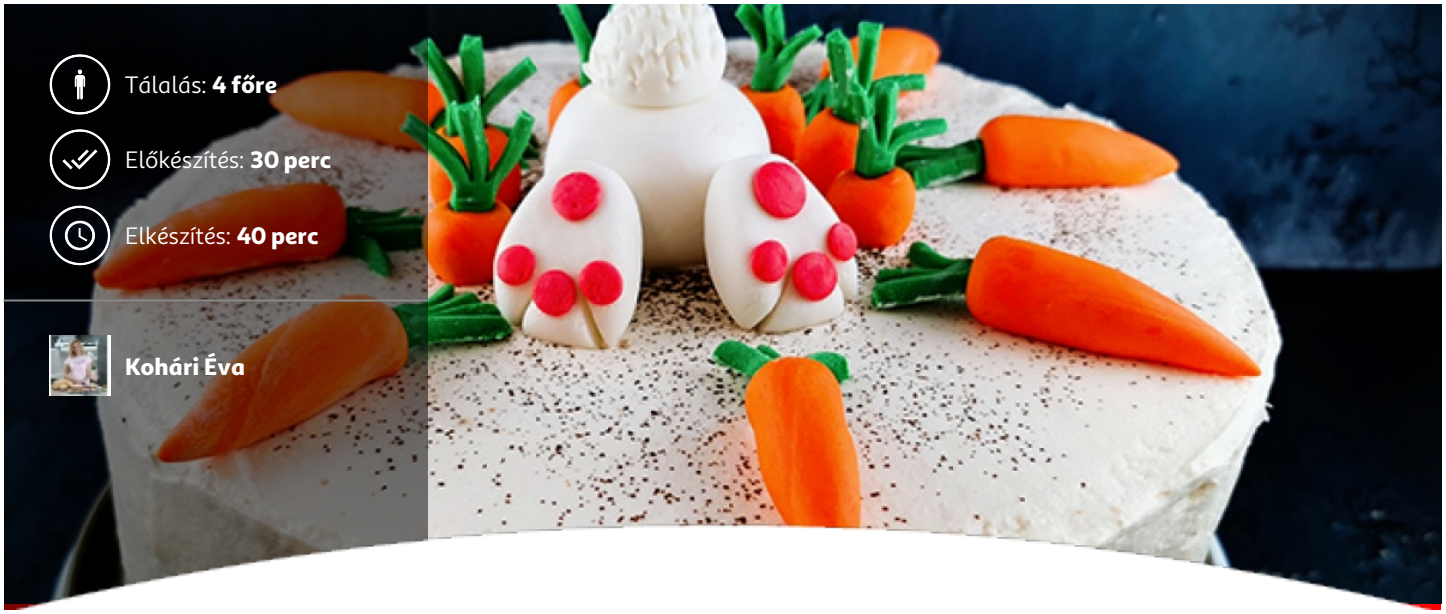

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **30 perc**

Elkészítés: **40 perc**

Kohári Éva

RÉPATORTA

Az amerikai filmek egyik kedvenc süteménye a muffin mellett a répatorta. Éveken keresztül szemeztem ezzel a répa alapú süteménnyel, hiszen elég furcsa hozzávalója egy krémes sütinek a répa. Amikor megsütöttem az első reszelt répás tortát, rögtön tudtam, hogy nagy kedvence lesz a családnak. Maga a tészta egy roppant egyszerű kevert alap, amit a reszelt répa tesz igazán szaftossá, a többi körítés pedig csak hab a tortán. Én most egy egyszerű alaptészta receptet hoztam, ezt könnyen variálhatjuk darált vagy akár durvára darabolt dióval és a fahéj mellett tetszőleges fűszerekkel. Készülhet az ünnepi asztalra torta formában, fehér krémmel (szerintem a fehér szín passzol a legjobban tészta színéhez) megkenve, de akár süthetünk belőle muffinokat is. A répás muffinokat csomagolhatjuk a gyerekek uzsonnásdobozába, így garantáltan elfogy az uzsonna. Aki tejmentes diétát tart, a mascarponekrém helyett válasszon nyugodtan egy növényi tej alapú, pudingos krémet.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

300 g gluténmentes rizsliszt
3 db M-es méretű Auchan tojás
300 g apróra reszelt sárgarépa
150 ml Auchan étolaj
220 g porcukor
12 g vaníliás cukor
1 kávéskanál fahéj
12 g gluténmentes sütőpor

HOZZÁVALÓK A KRÉMHEZ

500 g Auchan mascarpone
500 ml tejszín / növényi tejszín
2 csomag Auchan habfix
1 fél narancs kifacsart leve
1 teáskanál reszelt narancshéj (lehetőség szerint bio vagy az Auchanban megvásárolható szárított)
3 vagy 4 teáskanál Auchan porcukor

ALLERGÉNEK

1. A tojások fehérjét verjük kemény habbá.
2. Keverjük össze alaposan a tojások sárgáját a cukorral, olajjal, majd adjuk hozzá a reszelt répát, a lisztet, a vaníliás cukrot és a sütőport.
3. TIPP: a répa reszelése nagy munka, ezért érdemes a répát kockákra vágni és késes aprító segítségével egészen picire aprítani. Így pont ugyanazt az eredményt érjük el, mint a reszeléssel. Ezzel sok időt spórolhatunk meg.
4. A tojáshabot forgassuk óvatosan a masszához.
5. Egy 24 cm átmérőjű tortaforma alját béleljünk ki sütőpapírral, és simítsuk bele a nyers tésztát.

180 fokra előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt süssük készre. 35 perc után érdemes tűpróbát végezni!

6

7 A megsült tortaalapot hagyjuk kihűlni.

8 A krémhez a porcukrot keverjük habosra a mascarponéval, ehhez öntsük a folyékony tejszínt és verjük fel, közben adjuk hozzá a habfixálót. Ízesítsük a kifacsart narancs levével és reszelt narancshéjjal.

9 A kihűlt tortaalapot vágjuk három részre, töltsük meg a lapokat, majd vonjuk be a krémmel a tetejét és az oldalát.

10 Ízlés szerint díszíthetjük apró fondantrépákkal és nyuszival.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan