

Морковный торт с грецкими орехами и корицей!

Ингредиенты

- яйцо куриное 4 штуки
- масло растительное ¼ стакана
- сахар 2 стакана
- мука пшеничная 2 стакана
- сода 2 ч.л
- разрыхлитель 2 ч.л
- соль ½ ч.л
- корица молотая 2 ч.л
- морковь 4 штуки
- орехи грецкие толченые 1 стакана
- масло сливочное ½ стакана
- сыр творожный 230 грамм
- пудра сахарная 4 стакана
- экстракт ванильный 3 ч.л.

Данное количество продуктов рассчитано на два достаточно толстых коржа и глазурь, чтобы сделать прослойку и покрыть торт полностью. Понадобится форма диаметром 23–25 см.

Способ приготовления рецепта морковный торт с грецкими орехами и корицей!

- Разогрейте духовку до 175°C. Смажьте маслом форму для выпечки. Натрите морковь на мелкой терке, должно получиться 3 стакана. Смешайте вместе яйца, растительное масло, сахар и 2 чайных ложки ванильного экстракта, взбейте. Затем добавьте муку, корицу, соду и разрыхлитель. В последнюю очередь добавьте морковь и орехи. Выпекайте в духовке в течение 40–50 минут. Дайте остыть, прежде чем вытаскивать пирог из формы. Для крема смешайте сливочное масло, творожный сыр, сахарную пудру и ваниль. Взбивайте до получения крема. Украсьте кремом остывший пирог, сверху по желанию добавьте еще орехов. Готово!