

Mr. Dubu Nyuszipiszkancs répatortája

Elkészítés:

A tésztához minden hozzávalót egy tálba teszünk, és jól összekeverjük. Majd a masszát egy sütőpapírral bélelt magas falú tepsiben 40-50 percelatt (160-170°C) megsütjük. A sütit hagyjuk hogy kihűljön.

Hozzávalók:

16 dkg liszt, 10 dkg cukor
1 csom. sütőpor, 2 tojás
1 csom. vanillás cukor
12 dkg tejföl, 1,5 dl olaj
8 dkg darált dió
1 teás kanál citromlé
csipet só és fahéj
12 dkg reszelt sárgarépa,
narancs és zöld színű marcipán

A tetejére:

Egy tojásfehérjét 15 dkg porcukorral kikeverünk, és a kihült tészta tetejét megkenjük a fehér cukros masszával.

Ha van egy kis marcipán (narancs és zöld) otthon, akkor 3 cm-es hengerekre vágjuk, a végüket sodrással elvékonyítjuk, és tompa késsel rovátkákat rajzolunk bele. Így aranyos répákat kapunk. A répácskák végére zöld marcipánból levelet készítünk.

Ezzel díszítjük a kész tortánkat. Garantáltan mindenki meg fogja nyalni a tíz ujját utána!

