

Zajčkova korenčkova torta

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (10 – 12 kosov)

<p>200 g svetlega mehkega rjavega sladkorja + 3 žlice za sirup 1,5 dl repičnega olja 100 g jogurta 3 velika jajca 2 žlički vaniljeve arome lupinica 3 pomaranč sok 2 pomaranč (sok tretje pomaranče prihranimo za korenje) 300 g moke 2,5 žličke pecilnega praška 1 žlica mešanice začimb za kolače 1 žlička mletega cimeta 250 g grobo naribanega korenja crème fraîche ali kislá smetana</p>	<p>KARAMELIZIRANO KORENJE</p> <p>225–250 g manjšega mladega korenja sok 1 pomaranče 25 g masla 4 žlice svetlega mehkega rjavega sladkorja</p> 
--	--

Priprava:

1. Najprej pripravimo karamelizirano korenje. Korenčke ostrgamo in po dolžini prerežemo na pol, damo v kozico in jih razporedimo tako, da imamo samo eno plast.

Dodamo sok ene pomaranče, maslo, sladkor in dovolj vode, da sega 1 cm čez korenje. Zavremo in kuhamo, da voda skoraj popolnoma izhlapi in je korenje obdano z lepljivim sirupom. Če je tekočina bolj sirupasta, temperature zmanjšamo in proti koncu kuhamo počasneje, da se korenje ne prismođi. (Korenje lahko pripravimo en dan prej.)

2. Pečico segrejemo na 160 °C. Namastimo model za torto s premerom 23 cm. Karamelizirano korenje vzamemo iz kozice in sirupa in ga razporedimo po dnu pekača s prerezano stranjo navzdol. Sirup v kozici prihranimo.

3. Skupaj stepemo 200 g rjavega sladkorja, olje, jogurt, jajca, vaniljo in lupinico dveh pomaranč. V drugi veliki skledi zmešamo moko, začimbno mešanico, cimet in naribano korenje. Stepeno mešanico dodamo v suho zmes in mešamo, da dobimo gladko maso, ki jo razporedimo po korenju v modlu. Pazimo, da korenje ostane na svojem mestu. Torto pečemo 45 do 50 minut ali tako dolgo, da je zobotrebec, ki ga zapičimo v sredino torte, čist, ko ga izvlečemo. Torta naj se ohlaja v modlu 20 minut.
4. Medtem ko se torta peče, pomarančni sok in 3 žlice rjavega sladkorja primešamo sirupu v kozici, nato mešanico zavremo in kuhamo, da se nekoliko zgosti, in vmešamo še preostalo lupinico.
5. Torto zvrnemo na krožnik in jo prelijemo s sirupom. Lahko jo postrežemo toplo ali ohlajeno na sobno temperaturo. Postrežemo jo lahko z jogurtom, crème fraîche ali kislo smetano.