



Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Tmavé a silné.



Ambasádor  
Zlatý Bažant Tmavé

## Torta z muškátovej tekvice s pomarančovým krémom

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Vajcia, 4 ks
- Cukor kryštál, 300 g
- Rum, 2 PL
- Vanilkový cukor, 2 balíčky
- Olej, 220 ml
- Múka polohrubá, 280 g
- Sóda bikarbóna, 2 ČL
- Prášok do pečiva, 2 ČL
- Škorica, 2 ČL
- Muškátová tekvica nastrúhaná nahrubo, 450 g
- Vlašské orechy opečené, nahrubo nasekané, 120 g
- Štipka soli
- Pomarančový krém:
  - Maslo 80 g
  - Práškový cukor, 120 g
  - Smotanová nátierka/mascarpone/, 150 g
  - Pomarančová marmeláda, 2 PL
  - Pomarančová kôra kandizovaná, 4 PL
  - Pomaranč na dekoráciu, 1 ks

### POSTUP

1. Rúru vyhrejeme na 180 °C, tortovú formu s priemerom 28 cm vytrieme maslom a vysypeme múkou.
2. Vajcia dôkladne vymiešame s cukrom 2 - 3 minúty pomocou elektrického šľahača. Za stáleho miešania pridávame olej, prisypeme preosiatu múku zmiešanú s kypriacim práškom, jedlou sódou bikarbónou, vanilkovým cukrom a škoricou, pomaly premiešame.
3. Na záver pridáme nahrubo nastrúhanú tekvicu a nasekané orechy opatrne zmiešame cukrárskou lopatkou a naplníme do pripravenej formy.
4. Pečieme v rozohriatej rúre pri teplote 180 °C približne 40 minút.
5. Suroviny na krém zamiešame. Vychladnutý korpus prekrojíme horizontálne. Spodný korpus natrieme pripraveným krémom, preložíme, natrieme vrch aj boky torty, ktoré môžeme obsypať nahrubo mletými orechmi. Necháme odstáť v chlade, ideálne cez noc. Dekorujeme plátkami pomaranča.