

# Bögrés alakoros répatorta

Előkészületi idő:

Sütési idő: **50 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



## Hozzávalók

- 3 bögre alakorliszt, teljes kiőrlésű
- 3 tojás
- 1/2 bögre méz
- 1 evőkanál sütőpor
- 1 evőkanál vaníliás cukor
- 1 evőkanál szódabikarbóna
- 3 bögre reszelt répa
- 1 bögre reszelt alma
- 1 bögre dió
- 1 teáskanál só
- 1 evőkanál őrölt fahéj

## Javasolt eszközök, gépek:

Répa és alma reszelés: [Ankarsum Assistent gép erre specializált fejével](#)

Sütőforma: [Emile Henry szögletes sütőforma](#)

Mérjük ki pontosan a hozzávalókat. Verjük fel a tojásokat, adjuk hozzá a mézet. Szitáljuk át a lisztet és adjuk hozzá a száraz hozzávalókat (fűszerek, sütőpor, szódabikarbóna, dió, só), majd keverjük hozzá a korábban lereszelt répát, almát és egész diót. Ezután keverjük össze a nedves keverékkel egy nagyobb fakanál segítségével óvatosan. A tésztát tegyük kivajazott sütőformába és süssük 50 percig 180 fokon. Ha elkészült, végezzünk tűpróbát. A torta tetejét díszíthetjük répa és alma szeletekkel, felvert tojás fehérjével vagy mascarpone krémmel. Jó étvágyat hozzá!

Fotó: [bbc.co.uk](#)

## Ajánlott termékek



**Péklány kiscsomag**  
**(könyv + kovász)**