Морковный торт с грецкими орехами

**для коржей**

** морковь 250 гр**

** орехи грецкие 140 гр**

** яйцо 4 шт.**

** сахар 200 гр**

** сахар коричневый 200 гр**

** цедра апельсина 1 ч.л.**

** масло растительное 300 мл**

** мука пшеничная 300 гр**

** сода 1/2 ч.л.**

** разрыхлитель теста 1/2 ч.л.**

** мускатный орех молотый 1/2 ч.л.**

** имбирь молотый 1/2 ч.л.**

** корица молотая 1/2 ч.л.**

** соль 1/8 ч.л.**

**для формы**

** масло сливочное 10 гр**

** мука пшеничная 10 гр**

**для крема**

** сыр Филадельфия 340 гр**

** сыр Маскарпоне 300 гр**

** сахарная пудра 80 гр**

** цедра лимона 1 шт.**

** кокосовая стружка 20 гр**

**Включить духовку разогреваться до 180 градусов. Морковь почистить и натереть на крупной или средней тёрке. Грецкие орехи порубить ножом.**

**Добавить в массу тёртую морковь, перемешать и затем ввести орехи. С апельсина с помощью мелкой тёрки снять цедру (только оранжевый слой), добавить чайную ложку цедры в тесто, размешать.**

**Потихоньку вливать в тесто масло, тщательно его вмешивая. Затем добавить все сухие ингредиенты: муку, соду, разрыхлитель, мускатный орех, молотый имбирь и корицу. Всыпать щепотку соли и размешать до однородного состояния.**

**Разъёмную форму (в рецепте использовалась форма диаметром 20 см) смазать маслом и присыпать дно и бока мукой. Излишки муки вытряхнуть. Вылить тесто в подготовленную форму, разровнять и поставить в духовку на 90 минут.**

**Готовность проверить через 1 час. Если деревянная шпажка выходит из середины пирога сухой - он готов. Достать корж из духовки, дать остыть 30 минут, затем снять бока разъёмной формы и дать остыть окончательно.**

**Острым ножом снять верхушку бисквита, чтобы он был сверху ровным, затем нарезать его на 4 равные части. Завернуть каждый корж в плёнку и оставить в холодильнике на 12 часов или на ночь.**

**Приготовить крем: оба сорта сыра достать из холодильника и соединить, добавить к ним просеянную сахарную пудру и цедру одного лимона. Хорошо перемешать до соединения всех ингредиентов. Не взбивайте крем долго миксером, вполне достаточно лопаточки или ложки.**

**Лучше всего смазывать коржи кремом в специальном кольце или в разъёмной форме, тогда торт будет ровным. На корж выложить 2 столовые ложки крема, разровнять, выложить следующий корж, легко прижать его к предыдущему и опять выложить крем. Разровнять. Действовать так, пока коржи не кончатся, затем поставить торт в холодильник на 1 час. Оставшийся крем также убрать в холодильник.**

**Торт аккуратно освободить от формы и смазать по бокам половиной оставшегося крема. Убрать торт и остальной крем в холодильник ещё на 30 минут.**