



La turta da carottas argoviana da Robin

Da la seria «4 linguas per il dessert»

Quai dovras ti...

250 g zutger
6 mellens d'ov

250 g carottas,
grattadas fin

250 g mandlas, mieutas

1 citrona

80 g farina

1 tg pulvra da levon

6 alvs d'ov

1 presa da sal



250 g zutger en pulvra
2 tg suc da citrona

8–12 carottas da marzipan



Far uschia...

Dar il zutger ed ils mellens d'ov en ina cuppa.
Truschar a stgima (var 5 min. cun il mixer).

Maschadar las carottas e las mandlas en la massa.
Dar tiers la farina e la pulvra da levon.



Sbatter ils alvs d'ov cun la presa sal.
Maschadar els cun quità cun la massa.
Dar la pasta en la furma.
Metter la furma en il furnel prestgaurà.
Coier var 50 minutas cun 180 °C.

Truschar il zutger en pulvra ed il suc da citrona
fin ch'i dat ina massa loma.

Prender la turta cotga or dal furnel
e laschar sfradentar in mument.
Decorar la turta cun las carottas da marzipan.

Bun appetit!

