

Ciasto marchewkowe

Składniki:

- 1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki)
- 1,5 szklanki mąki
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika (można pominąć)
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 szklanka pokrojonych orzechów włoskich
- pół łyżeczki soli

Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach. Orzechy włoskie kroimy lub łamiemy na małe kawałki. Piekarnik nastawiamy na 180°C i zabieramy się za ciacho. Jajka ubijamy mikserem z cukrem i cukrem wanilinowym przez ok. 3 minuty. Zaczynamy powoli dolewać olej – ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały. Ciągłe ubijając, stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z solą, proszkiem i sodą. Ciasto powinno być gęste. Dodajemy cynamon oraz ewentualnie przyprawę do piernika. Na końcu wsypujemy odciśniętą marchewkę i orzechy, i mieszamy ostatni raz. Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26cm) natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55 min.



Polewa:

100 g kremowego, słonego serka (np. Philadelphia, Ostrovia, Almette)

3-4 łyżeczki miodu (lub ok. 5 łyżek cukru pudru)

2 łyżki masła

Masło ucieramy za pomocą miksera lub ręcznie. Dodajemy po łyżeczce serka, aż do wykończenia. Dosładzamy miodem lub ewentualnie cukrem pudrem. Masą smarujemy wierzch zimnego ciasta i schładzamy w lodówce. Jeśli ciasto chcemy dodatkowo przełożyć masą – podwajamy ilość składników polewy. Ciasto marchewkowe przekrawamy wtedy na pół i cienko smarujemy.



SMACZNEGO