

# Marchewkowe

## Składniki

### Ciasto

- 1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki - tj. ok. 220 g)
- 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
- 100 g pokrojonych orzechów włoskich
- pół łyżeczki soli

### Polewa

- 100 g kremowego, słonego serka (np. Philadelphia, Ostrovia, Almette)
- 3-4 łyżeczki miodu (lub ok. 5 łyżek cukru pudru)
- 2 łyżki masła

## Przygotowanie ciasta

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. (najlepiej sprawdzać patyczkiem). Ciasto marchewkowe podajemy posypane cukrem pudrem lub posmarowane polewą.

## Przygotowanie polewy

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.

Last update:

2016/07/18  
14:32

przepisy:ciasta:marchewkowe <https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:marchewkowe&rev=1468845135>

From:

<https://www.wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:marchewkowe&rev=1468845135>

Last update: **2016/07/18 14:32**

