

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**

