



Sernik na spodzie marchewkowym z karmelem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dla zwolenników ciasta marchewkowego w urozmaiconej wersji i na słodko.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik do 175 °C.

Krok 2

Przygotowujemy spód: całe jajka wraz z cukrem pudrem przekładamy do miski i ubijamy przez 7 minut na wysokich obrotach miksera (jajka powinny podwoić swoją objętość i wyraźnie zgęstnieć). Orzechy i marchewkę umieszczamy w mikserze, rozdrabniamy. Dodajemy pozostałe składniki i ugniatamy rękoma na jednolitą masę. Na samym końcu dokładamy ubite jajka i delikatnie mieszamy. Wylewamy na spód formy. Pieczemy 30 minut.

Krok 3

Wszystkie składniki na masę serową miksujemy. Gotową masę nakładamy na upieczone i wystudzone ciasto marchewkowe.

Krok 4

Umieszczamy ponownie formę w piekarniku nagrzanym do 175 °C i pieczemy przez 15 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 120 °C i pieczemy jeszcze przez godzinę. Uchylamy lekko drzwiczki piekarnika, ciasto wyjmujemy dopiero jak całkowicie wystygnie.

Krok 5

Przygotowujemy polewę karmelową: cukier umieszczamy w rondlu i podgrzewamy na małym ogniu. Gdy się rozpuści dodajemy śmietankę łąciatą oraz masło. Dokładnie mieszamy. Zdejmujemy z ognia i dodajemy szczyptę soli.

Krok 6

Upieczone i wystudzone ciasto oblewamy karmelem oraz posypujemy orzechami. Wstawiamy do lodówki na godzinę. Podajemy gdy się schłodzi. Smacznego!

Spód:

- 200 g obranej i startej marchewki
- 200 g orzechów włoskich
- 50 g orzechów laskowych
- 150 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 średniej wielkości jajka
- ½ szklanki brązowego cukru
- 100 ml oleju roślinnego

Masa serowa:

- 600 g tłustego twarogu Mazurski Smak
- 500 g sera mascarpone Mlekpól
- 3 łyżki mąki tortowej
- 1 i 1/2 szklanki cukru
- 5 średniej wielkości jajek
- 85 ml Śmietanki UHT łąciata 30%
- 1 opakowanie cukru waniliowego

Polewa:

- 100 g brązowego cukru
- 25 g masła łąciate
- 75 ml Śmietanki UHT łąciata 30%
- szczypta soli