



Ciasto marchewkowe

Autor: stracciatello_88

Danie: **Deser**,

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach. 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 odcisniętą marchewkę i mieszamy ostatni raz. Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26cm, może być z kominem) natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55 min.

Krok 2

Masło ucieramy za pomocą miksera. Dodajemy po łyżeczce serka, aż do wykończenia. Dosładzamy miodem lub ewentualnie cukrem pudrem. Ciasto marchewkowe przekrawamy na pół i cienko smarujemy, potem smarujemy wierzch zimnego ciasta i schładzamy w lodówce.

Ciasto

Ciasto :,

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 waniliowego,

pół łyżeczki soli,

Polewa

135g serka śmietankowego Łaciaty naturalny (4 opakowania) ,

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

2 łyżki masła,

szczypta soli