



Ciasto marchewkowe

Składniki

Ciasto:

- 200 g mąki Basia Extra Wypiek typ 550
- 300 g marchwi (5 - 6 sztuk)
- 200 g brązowego cukru
- 200 ml oleju słonecznikowego
- 100 g orzechów włoskich
- 60 g rodzynek
- 3 jajka
- 5 g sody (1 łyżeczka)
- 1 łyżeczka cynamonu
- szczypta soli
- aromat waniliowy

Krem:

- 250 g serka mascarpone
- 400 ml śmietany 30%
- 50 g cukru pudru
- stabilizator - opcja

Dodatki:

- orzechy włoskie do dekoracji

Sposób przygotowania

Przygotowanie składników

Zalej rodzynek gorącą wodą. Orzechy pokrój na małe kawałki. Marchew obierz z łupin i zetrzyj na dużych oczkach tarki.

Ciasto

Do pierwszej miski dodaj mąkę, sól i sodę i je wymieszaj. Do drugiej miski dodaj olej, cukier, jajka i aromat waniliowy. Wymieszaj wszystkie składniki za pomocą różgi kuchennej do ich połączenia. Do miski z mokrymi składnikami, dodaj suche składniki, czyli: startą marchew, orzechy i odsączone rodzynek. Wszystko wymieszaj łyżką. Formę do keksa wysmaruj tłuszczem i wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy

Pieczenie

Foremkę z ciastem włóż do nagrzanego piekarnika na 170-180 stopni, na środkową półkę bez termoobiegu. Ciasto powinno się piec przez 50 - 60 minut lub to tzw. suchego patyczka.

Krem

Do miski dodaj serek mascarpone, śmietankę oraz cukier puder. Mikserem ubij wszystko na puszysty krem. Na koniec dodaj aromat waniliowy i króciutko ubij do połączenia składników. Jeżeli używasz śmietanę do gotowania pamiętaj o dodaniu stabilizatora, dzięki któremu śmietana się ubije.

Składanie ciasta

Przekrój ciasto wzdłuż na 3 blaty. Jeżeli chcesz żeby Twoje ciasto było płaskie, nie musisz wykorzystywać górnego blatu. Spodni blat wysmaruj kremem i połóż na nim środkowy blat. Całe ciasto wysmaruj kremem i udekoruj je orzechami. Powodzenia!