



Ciasto marchewkowe

Składniki

Ciasto

- 2 szklanki Mąki Basi z Pełnego Przemiału
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- pół łyżeczki soli
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 3 duże jajka
- 2 szklanki cukru
- 3/4 szklanki oleju roślinnego
- 3/4 szklanki maślanej
- esencja z wanilii
- 2 szklanki startej marchwi
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich
- Pół szklanki wiórków kokosowych (opcjonalnie)

Krem twarogowy - wszystkie składniki wymieszać za pomocą miksera:

- 350 g serka wiejskiego
- 100 g masła
- 2 szklanki cukru pudru
- esencja z wanilii

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Formę tortową wyłożyć papierem. Mąkę, sodę, sól i cynamon wymieszać razem. Jaja z cukrem, olejem, aromatem wanilinowym i maślaną ubić za pomocą miksera w osobnym naczyniu. Dodać mąkę i wymieszać mikserem na niskich obrotach, aż wszystkie składniki się połączą. Na końcu dodać marchew, orzechy i wiórki kokosowe i delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze 170 ° C przez 25 do 30 minut lub do suchego patyczka. Po upieczeniu wyjąć z formy i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Boki i wierzch ciasta posmarować kremem twarogowym (można nim również przełożyć ciasto).