

# ANIA STARMACH

## Torcik marchewkowy z kremem waniliowym

### Co kupić?

#### Składniki na ciasto:

##### Składniki suche:

- 120g mąki pszennej
- 100g cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 0.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika

##### Składniki mokre:

- 100ml oleju roślinnego
- 50g roztopionego masła
- 2 roztrzepane jaja

##### Dodatkowo:

- 250g marchwi startej na grubych oczkach
- 50g posiekanych orzechów włoskich
- 50g płatków migdałów

##### Składniki na krem:

- 200g naturalnego serka Philadelphia
- 60g miękkiego masła (w temperaturze pokojowej)
- 1 łyżeczka cukru pudru
- laska wanilii (ziarenka)
- skórka otarta z / cytryny
- 0.5 łyżeczki pasty waniliowej

##### Dodatkowo:

# ANIA STARMACH

500g sezonowych owoców

## Jak przygotować?

### Ciasto:

1. W misie robota planetarnego umieść mokre składniki i lekko je ubij za pomocą trzepaczki.
2. Następnie dodaj wszystkie składniki suche i wymieszaj.
3. Zetrzyj marchewkę za pomocą malaksera i tarczy o grubych oczkach oraz posiekaj w nim orzechy (najlepiej sprawdzi się ostrze do siekania).
4. Wyciągnij misę z robota, dodaj marchewkę oraz orzechy i wymieszaj ręcznie.
5. Masę przelej do małej tortownicy (około 18 cm) i piecz około 45 minut w 180 stopniach.
6. Po upieczeniu ciasto ostudź, a następnie przekrój na 2 lub 3 blaty i przełóż je kremem.

### Krem:

7. W misie robota za pomocą mieszadła elastycznego wymieszaj wszystkie składniki kremu.
8. Biszkopt przełóż kremem, udekoruj swoimi ulubionymi owocami: ja lubię w tym torcie dodatek truskawek i borówek.