

ANIA STARMACH

Najlepsze ciasto marchewkowe

Co kupić?

- 250g mąki
- 300g tartej marchwi (około 5 marchewek)
- 350g brązowego cukru
- 300ml oleju rzepakowego
- 4 jajka
- 1 obrane jabłko starte na tarce
- 1 garść rodzynek
- 1 garść orzechów pekan
- 1 garść orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- szczypta soli

Krem

- 250g serka mascarpone
- 50g cukru pudru
- 200ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Jak przygotować?

1. W dużej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i cynamonem.
2. Do drugiej miski wlej olej, dodaj brązowy cukier i cukier waniliowy, jajka, wymieszaj rózgą lub mikserem na wolnych obrotach.

ANIA STARMACH

3. Wymieszaj zawartości obu misek.
4. Dodaj tartą marchew i jabłko, wymieszaj.
5. Grubo posiekaj orzechy.
6. Dodaj orzechy i rodzynki.
7. Dwie okrągłe formy (22–23 cm) wysmaruj olejem.
8. Przelej ciasto do foremek, piecz 40 minut w 170 stopniach.
9. Po upieczeniu całkowicie ostudź.
10. Aby przygotować masę, wymieszaj rózgą lub mikserem o niskich obrotach mascarpone ze śmietanką, cukrem pudrem i sokiem z cytryny.
11. Połową masy posmaruj jeden krążek ciasta, połóż na niej drugie ciasto, udekoruj z wierzchu masą i orzechami.