

## Doradca Smaku VI: Ciasto marchewkowe z karmelizowanymi jabłkami, odc. 34



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto

olej rzepakowy	225 ml
mąka pszenna	200 g
soda oczyszczona	1 łyżeczka
cukier drobny	275 g
jajka	3
starta marchew	250 g
orzechy włoskie	75 g
kawa zbożowa	80 g
masło 25 g- do smarowania blachy	
bułka tarta- do obsypania blachy	100 g
imbir mielony	

#### Karmelizowane jabłka

jabłko kwaśne	3 szt
miód	150 g
sok z połowy cytryny	
sok jabłkowy- do nasączenia ciasta	50 ml
serek mascarpone	250 g
chili pieprz cayenne	
cukier z prawdziwą wanilią	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 W misce mieszamy jajka z cukrem, dodajemy olej, mąkę wcześniej wymieszaną z sodą oczyszczoną. Następnie dodajemy kolejno: orzechy włoskie, imbir mielony oraz marchew. Wszystko razem mieszamy. Dodajemy kawę zbożową i łączymy z pozostałą masą. Masę wylewamy do formy o średnicy 22 cm, uprzednio wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą. Spód formy wykładamy pergaminem. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na ok. 40 minut. Gotowe ciasto odstawiamy do ostudzenia.
- KROK 2 Jabłka obieramy, kroimy w cząstki. Na rozgrzaną patelnię wlewamy miód i dokładamy 3 laski cynamonu. Następnie dodajemy jabłka pokrojone w cząstki, doprawiamy pieprzem chili cayene. Jabłka skrapiamy sokiem wyciśniętym z połowy cytryny
- KROK 3 Ostudzone ciasto, nasączamy sokiem jabłkowym za pomocą pędzelka. Na wierzchu ciasta wykładamy mascarpone, karmelizowane jabłka, świeże owoce – borówki, porzeczki oraz świeżą miętę. Na koniec posypujemy cukrem z prawdziwą wanilią.