

Ciasto marchewkowe z dwoma kremami



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

marchewka	2 szklanki
mąka	2 szklanki
jajko	4 sztuki
olej	1 szklanka
cukier brązowy	1 szklanka
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
cynamon	2 łyżeczki

KREM ŚMIETANOWY

śmietana kremówka	300 g
serek mascarpone	200 g
aromat cytrynowy	
cukier puder	

KREM MARCHEWKOWY

galaretka pomarańczowa	1
budyń waniliowy	1
sok marchwiowy	0,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę ścieramy na drobnych oczkach tarki.

Mąkę mieszamy z sodą i cynamonem.

Do miski wbijamy jajka, dodajemy cukier i ucieramy razem aż do powstania kremowej konsystencji. Następnie na przemian dodajemy olej i mąkę dalej miksując. Na końcu dodajemy marchewkę i chwilę mieszamy.

Ciasto przelewamy do formy (23x28cm) wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy około 40 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka). Po wystudzeniu ciasto kroimy na 2 części.

Schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier puder i mascarpone, kilka kropli aromatu i miksujemy aż do połączenia. Kremem przekładamy ciasto (nie ma potrzeby nasączania ciasta). Odstawiamy do lodówki.

W tym czasie przygotowujemy drugi krem. Do rondelka wlewamy około 1,5 szklanki soku marchewkowego, a w pozostałym rozrabiamy budyń. Rozrobiony budyń wlewamy do gotującego się soku, mieszamy i gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Masę zdejmujemy z ognia i wsypujemy galaretkę, mieszamy aż do rozpuszczenia. Masę studzimy i wylewamy ją na ciasto. Całość odstawiamy do stężenia.

Życzę smacznego :)

Uwaga:

Cukier brązowy można zastąpić zwykłym, ale ciasto jest o wiele lepsze, gdy doda się do niego brązowego cukru.