

Ciasto marchewkowe z polewą z białej czekolady



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki główne:

marchewka	400 gramów
mąka	2 szklanki
olej	1 szklanka
cukier	1.3 szklanki
jajko	4 sztuki
rodzynki	1 garść
morele suszone	1 garść
cynamon	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1.5 łyżeczki
sól	1 szczypta

Polewa:

biała czekolada	2 sztuki
serek mascarpone	250 gramów

Dodatki:

żurawina	100 gramów
----------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Obraną marchewkę ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Rodzynki i morele przelewamy wrzątkiem i siekamy na mniejsze kawałki.

KROK 2. Do miski przesiewamy mąkę wraz z proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, cynamonem i szczyptą soli. Olej mieszamy z jajkami, dodajemy cukier, suche składniki z miski, suszone owoce oraz startą marchewkę i wszystko dokładnie mieszamy.

KROK 3. Ciasto przelewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 55 minut.

KROK 4. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej, a gdy delikatnie ostygnie łączymy ją z serkiem mascarpone. Powstałą polewę wylewamy na ostudzone ciasto, posypujemy kandyzowaną żurawiną i wstawiamy do lodówki do stężenia.