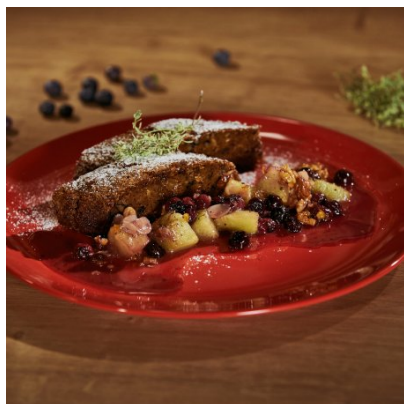


Doradca Smaku IX: Ciasto marchewkowe z bakaliami, odc. 29



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	4 sztuki
jajko	4 sztuki
cukier trzcinowy	1 szklanka
mąka ziemniaczna	2 łyżki
mąka pszenna	2,5 łyżki
olej	100 mililitrów
pigwówka	80 mililitrów
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
rodzynki	25 gramów
płatki migdałowe	30 gramów
orzechy włoskie	40 gramów
karmelizowana skórka pomarańczy	30 gramów
masło	35 gramów
melon gallo	0,5 sztuki
miód	50 mililitrów
borówki	80 gramów
cukier puder	20 gramów

Do smaku:

Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat

Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat

Do dekoracji:

tymianek

gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki ścieramy do miski na tarce o drobnych oczkach. Do drugiej miski wbijamy jajka, dodajemy cukier trzcinowy, przyprawę do piernika, miksujemy. Dodajemy mąkę ziemniaczaną i pszenną. Łączymy ze startymi marchewkami. Następnie dodajemy olej 30 ml pigwówki, sodę oczyszczoną, 15 g rodzynek i 20 g płatków migdałów. 20 g orzechów włoskich drobno siekamy i dodajemy wraz z 15 g karmelizowanej skórki z pomarańczy. Całość miksujemy.

Formę do ciasta (keksówkę) smarujemy masłem (ok. 5 g). Do formy przekładamy ciasto, stukamy parę razy o blat, tak by ciasto równomiernie rozprowadziło się w formie. Pieczemy przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Melona obieramy i kroimy w kostkę.

Patelnię rozgrzewamy, pozostałe płatki migdałów, rodzyнки, orzechy i karmelizowaną skórkę z pomarańczy 20 g orzechów. Wlewamy miód i mieszamy. Wlewamy 50 ml pigwówki, dodajemy pokrojonego melona i mieszamy. Doprawiamy cukrem z prawdziwą wanilią. Dodajemy borówki, pozostałe masło i ponownie mieszamy. Doprawiamy czarnym pieprzem. Całość karmelizujemy przez chwilę.

Ciasto wyciągamy z piekarnika i kroimy na kawałki. Posypujemy cukrem z prawdziwą wanilią. Podajemy z karmelizowanymi owocami. Możemy udekorować gałązką świeżego tymianku.