Marchewkowiec

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	4
olej z pestek winogron	1 i 1/4 szklanki
cukier	1 i 1/3 szklanki
marchew starta	2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyzeczki
cynamon Prymat	2 łyzeczki
sól	szczypta
orzechy	garść
płatki migdałowe	garść
rodzynki	garsć
żurawina	garść
śmietana 30%	200ml
serek philadelfia	100g
płatki migdałowe	50g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka dobrze utrzeć z cukrem na puszystą masę. Stopniowo dodawać mąkę i olej, na końcu marchew, proszek do pieczenia, sodę, cynamon, orzechy, żurawine, migdały i rodzynki. Wylac do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temp. 160 st. przrz 25 minut, potem zwiekszyc do 180st i piec 40 min do suchego patyczka. Wystudzić. Wyjac z foremki, z papieru, delikatnie przekroic na poł. Ubic smietanke kremówke i wymieszac z serkiem. Taką masą posmarowac dolny płat ciasta, przykryć górnym płatem i posmarowac reszta masy. Uprazyc na suchej patelni płatki migdałowe. Wystudzic. Posypac góre ciasta.