

Ciasto marchewkowe

Przepis dodany przez użytkownika ds



Na jesienne popołudnia ciasto marchewkowe.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- cukier - 150 g
- olej - 1/2 szkl.
- drobno starta marchewka - 1 szkl.
- cynamon - 1 łyżeczka(i)
- soda - 1/2 łyżeczka(i)
- mąka pszenna - 1 szkl.
- orzechy włoskie drobno posiekane - 50 g
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- MASA -
- serek śmietankowy (słony) - 300 g
- cukier puder - 1/2 szkl.
- masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do miski przesiać wszystkie składniki suche.
- 2.** W drugiej misce ubić jajka na puszystą masę. Stopniowo dolewać olej wciąż mieszając.
- 3.** Do masy jajecznej powoli wsypywać zawartość drugiej miski. Dodać marchewkę i orzechy, delikatnie wymieszać.
- 4.** Przygotować tortownicę: spód wyłożyć papierem do pieczenia, boki posmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą.
- 5.** Piekarnik nagrzać do 170 st. i piec ciasto ok. 60 min. do tzw. suchego patyczka.
- 6.** Składniki na masę utrzeć mikserem. Ostudzone ciasto przekroić na 2-3 krążki i przełożyć kremem. Wierzch można ozdobić częścią masy i orzechami.

Uwagi:

Przepis na małą tortownicę ok.20 cm. średnicy