

# Marchewkowe

## Składniki

### Ciasto

- 1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki - tj. ok. 220 g)
- 1,5 szklanki mąki
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika (można pominąć)
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 100 g pokrojonych orzechów włoskich
- pół łyżeczki soli

### Polewa

- 100 g kremowego, słonego serka (np. Philadelphia, Ostrovia, Almette)
- 3-4 łyżeczki miodu (lub ok. 5 łyżek cukru pudru)
- 2 łyżki masła

## Przygotowanie ciasta

- Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach.
- Orzechy włoskie kroimy lub łamiemy na małe kawałki.
- Piekarnik nastawiamy na 180°C.
- Przez ok. 3 minuty mikserem ubijamy:
  - 4 jajka
  - 1 szklankę cukru
  - 1 łyżeczkę cukru waniliowego
- Następnie ciągle ubijając dodajemy:
  - stopniowo dodajemy 1,5 szklanki mąki
  - powoli 1 szklankę oleju – ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały
  - pół łyżeczki soli
  - 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
  - 1 płaską łyżeczkę sody
- Ciasto powinno być gęste.
- Dodajemy:
  - 1 łyżeczkę cynamonu
  - oraz ewentualnie 1 łyżeczkę przyprawy do piernika
  - wsypujemy odciśniętą marchewkę
  - orzechy

Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26cm) natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55 min. (najlepiej sprawdzać patyczkiem). Ciasto marchewkowe

podajemy posypane cukrem pudrem lub posmarowane polewą.

## Przygotowanie polewy

- Masło ucieramy za pomocą miksera lub ręcznie.
- Dodajemy po łyżeczce serka, aż do wykończenia.
- Dosładzamy miodem lub ewentualnie cukrem pudrem.
- Masą smarujemy wierzch zimnego ciasta i schładzamy w lodówce.
- Jeśli ciasto chcemy dodatkowo przełożyć masą – podwajamy ilość składników polewy. Ciasto marchewkowe przekrawamy wtedy na pół i cienko smarujemy.

From:

<https://wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:marchewkowe>

Last update: **2019/01/19 16:13**

