Pikantne ciasto marchewkowe z orzechowym spodem

Ciasto marchewkowe przydaje się, gdy trzeba przemycić w diecie dzieci odrobinę warzyw. Orzechowy spód podbija zaskakujący smak ciasta, a pikantna nutka zaspokoi także dorosłe podniebienia.

Ciasto marchewkowe robię bardzo często. To jedno z tych ciast, które robi się najszybciej i można je dopiekać do woli, gdy nie ma się szczególnych umiejętności cukierniczych, a ono nadal pozostaje wilgotne. Ja często przygotowuję to pikantne ciasto marchewkowe, gdy chodzi za mną słodkie, ale nie chcę, ani porzucać mojej diety, ani rzucać się na czekoladę. Ciasto marchewkowe z tego przepisu robi się błyskawicznie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

95 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

500 g marchewki, obranej
125 g herbatników digestive

50 g orzechów włoskich, lekko uprażonych
70 g orzechów laskowych, lekko uprażonych
60 g drobnego brązowego cukru
1 i 1/4 łyżeczki cynamonu
1 i 1/4 łyżeczki mielonego imbiru
3 łyżki oleju roślinnego lub oliwy z oliwek
25 g masła, rozpuszczonego
200 g drobnego cukru
1 łyżka mąki
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej
szczypta mielonych goździków
4 duże jajka, lekko ubite
185 ml półtłustego mleka
bita śmietana, do podania (według uznania)

PRZYGOTOWANIE:

Ugotuj marchewkę do miękkości, odcedź, rozdrobnij w robocie kuchennym lub rozgnieć widelcem i ostudź.

Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Wrzuć herbatniki do robota kuchennego i rozdrabniaj, aż powstaną drobne okruchy (lub włóż do plastikowej torebki i rozgnieć wałkiem do ciasta). Wrzuć orzechy na małą patelnię, praż 3 minuty na średnim ogniu, często mieszając, aż się przyrumienią.

Posiekaj je grubo i przesyp do miski. Dodaj pokruszone herbatniki, brązowy cukier, ¼ łyżeczki cynamonu, ¼ łyżeczki imbiru i starannie wymieszaj. Wlej olej i rozpuszczone masło. Ponownie wymieszaj masę. Wylep nią dno i boki okrągłej, głębokiej formy do ciasta o średnicy 23 cm.

Połącz w małej misce cukier z mąką, resztą imbiru i cynamonu, solą, gałką muszkatołową i goździkami. Wsyp do marchewki i z nią wymieszaj. Dodaj jajka i mleko. Ponownie wymieszaj i wylej ciasto marchewkowe na przygotowany spód.

Piecz je około 45 minut. Ciasto marchewkowe wspaniale smakuje z bitą śmietaną i serkiem mascarpone.

Ciasto marchewkowe ma w sobie tę moc, że lubią je także warzywo-sceptycy, do których dzieci z pewnością należą. W tym przepisie używamy bitej śmietany, ale jeśli przygotujecie dwa blaty ciasta marchewkowego i przełożycie je kremem mascarpone, zyskacie przepyszny tort. Ja zwykle dodaję do serka mascarpone nieco syropu klonowego, który świetnie łączy się z marchewkowym ciastem i korzennymi przyprawami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 453 kcal, 9 g białka, 25 g tłuszczów, 6 g tłuszczów nasyconych, 52 g węglowodanów, 2,5 g błonnika, 0,6 g soli

Źródło zdjęcia: Shutterstock