Tradycyjne ciasto marchewkowe

Tradycyjne ciasto marchewkowe to uniwersalna propozycja zarówno na rodzinny, codzienny stół jak i na przyjęcie gości. Można się nim podzielić również w pracy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut (w tym 35 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

12 kawałków

SKŁADNIKI:

4 jajka
400 g cukru
1 szklanka oleju
250 g mąki
2–3 łyżeczki cynamonu
3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/4 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej, startej na tarce
3 duże marchewki, starte

KREM
100 g miękkiego masła

85 g serka śmietankowego
1 łyżeczka esencji waniliowej
375 g cukru pudru
2–3 łyżki mleka
100 g orzechów włoskich, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce jajka, cukier i olej. Dodać mąkę, cynamon, sodę, proszek do pieczenia, sól, gałkę muszkatołową i marchewkę. Wymieszać.

2) Przelać ciasto do dwóch natłuszczonych i posypanych mąką form o średnicy 23 cm. Piec 35 minut w temperaturze 180ºC. Ostudzić.

3) Przygotować krem: utrzeć w misce masło z serkiem. Dodać esencję waniliową. Mieszać i dosypywać stopniowo cukier puder. Wlać mleko. Ponownie wymieszać. Jeśli ciasto będzie dekorowane, odłożyć 1/2 szklanki kremu. Do reszty wsypać orzechy i wymieszać.

4) Posmarować kremem jedną warstwę ciasta. Ułożyć na niej drugą warstwę. Posmarować wierzch i boki resztą kremu z orzechami. Udekorować.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera 702 kcal, 36 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 99 mg cholesterolu, 273 mg sodu, 90 g węglowodanów, 2 g błonnika, 8 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock