



**CIASTO MARCHEWKOWE
Z MORELAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI**
miodowekrolestwo.com

Składniki na ciasto:

- 100 g mąki,
- 70g cukru,
- 50 ml oleju,
- 2 jajka,
- 160 g marchwi,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru,
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 3/4 łyżeczki sody,
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 100g moreli suszonych (z czego kilka sztuk do ozdoby),
- 100 g orzechów włoskich (70 g do ciasta, reszta do ozdoby),
- skórka z 1/2 pomarańczy,
- skórka z 1/2 cytryny.

Wykonanie:

1. Marchew obierz ze skórki i zetrzyj na tarce o bardzo małych oczkach.
2. Orzechy posiekaj na małe kawałki, to samo zrób z suszonymi morelami.
3. W misce połącz suche składniki: mąkę, cukier, przyprawy, sodę i proszek do pieczenia.
4. W oddzielnym naczyniu wymieszaj trzepaczką jajka z olejem.
5. Połącz suche składniki z masą jajeczną. Wrzuć posiekane orzechy, skórki z cytrusów i morele. Całość dobrze wymieszaj łyżką.
6. Masę przelej do wyłożonej papierem formy (tortownica o średnicy 16 cm) i piecz 30 minut w temperaturze 175 stopni (termoobieg lub góra-dół), a następnie kolejne 10 minut w temp 160 stopni.
7. Pozostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia na kratce, a następnie przekrój je na dwa blaty.
8. Przełóż ciasto kremem i udekoruj według uznania.

Składniki na krem:

- 250 g serka mascarpone,
- 80-100 ml śmietany kremówki,
- 3 łyżki cukru pudru,
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego.

Wykonanie:

1. Śmietanę kremówkę ubij na sztywno, pod koniec dodaj cukier puder.
2. Serek zmiksuj krótko z ekstraktem waniliowym.
3. Przełóż śmietanę do serka i zmiksuj obie masy na gładki krem. Podziel go na dwie części: pierwszej użyj do przełożenia blatów ciasta, a drugiej do wysmarowania jego wierzchu i brzegów.