

# Ciasto Marchewkowe Przekładane.



Autor: **SłodkoSłodka83**  
Przepisów: **601** Ocena: **12612**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Tortownica 27 cm
- Ciasto:
- 2 szkl.mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki sody
- 2 łyżeczki cynamonu
- 4 jajka L
- szczypta soli
- 3/4 szkl.cukru
- 2/3 szkl.oleju
- 2 szkl.tartej na drobnych oczkach tarki marchewki
- 100 g zmielonego na drobno orzecha laskowego
- Masa Budyńniowa:
- 600 ml soku przecierowego marchewkowego
- 1 budyń śmietankowy bez cukru
- 1 galaretka pomarańczowa
- Pianka:
- 300 ml śmietanki kremówki 30 %
- 100 g serka mascarpone
- 1 galaretka pomarańczowa

## Sposób przygotowania:

- 1 Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia.  
Jajka ubić ze szczyptą soli i cukrem, na najwyższych obrotach miksera, na jasną, puszystą masę.  
Do małej miseczki przesiać przez sitko mąkę z sodą i cynamonem.  
Do masy jajecznej wlewać olej, oraz wsypywać mąkę, na przemian, do wykończenia składników i uzyskania jednolitego ciasta.  
Dodać marchew odciśniętą z nadmiaru soku, oraz zmielone orzechy, wymieszać łyżką.  
Ciasto przelać do tortownicy, wyrównać wierzch i wstawić do nagrzanego piekarnika.  
Piec ok. 50 min. w 180 C.  
Ciasto pozostawić w uchylonym piekarniku na 20 min.  
Gdy całkowicie wystygnie ściąć górę, podzielić ciasto na 2 części.  
Górę zmielić w blenderze na drobne okruszki, a spód włożyć do tortownicy.  
Na soku marchewkowym ugotować budyń.  
Gdy budyń się zagotuje, zdjąć z ognia i wsypać do niego suchą galaretkę, dobrze wymieszać i

odstawić na chwilę, następnie wylać na spód marchewkowy i odstawić do przestygnięcia, wstawić do lodówki.

Śmietanę i serek schłodzić w zamrażalniku ok. 20 min.

Ubić razem na sztywno, wlać tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 1,5 szk. wrzącej wody, całość krótko zmiksować i wylać na masę budyniową.

- 2 Górę posypać okruszkami ciasta marchewkowego.  
Wstawić do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: