

Ciasto Marchewkowe Przekładane.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12558**

> 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 Budyniowa:
 - 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 odcisniętą 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 Górze posypać okruszkami ciasta marchewkowego. Wstawić do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: