

Ciasto marchewkowe z cytrynową pianką



Autor: **basiliana**

Przepisów: **143** Ocena: **3003**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
 - - jaja - 4 sztuki
 - - tarta marchew - 2 szklanki (ok. 4 średnich marchwi)
 - - mąka pszenna - 2 szklanki
 - - olej rzepakowy - 1 szklanka
 - - cukier - 1 szklanka
 - - cukier wanilinowy - 1 opakowanie
 - - posiekane orzechy włoskie lub laskowe - 3 łyżki
 - - cynamon - 1 łyżeczka
 - - soda oczyszczona - 1 łyżeczka
 - - proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczki
 - - sól - szczypta
- Cytrynowa pianka:
 - - śmietana 30% - 330 ml
 - - galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
 - - woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Jaja utrzeć z cukrem, cukrem wanilinowym i szczyptą soli na jasną, puszystą masę. Następnie powoli, wąską stróżką wlewać olej, ciągle ucierając. Po wlaniu całej szklanki oleju dodać do ciasta mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, sodą i cynamonem. Na koniec wsypać posiekane orzechy oraz marchew i dokładnie wymieszać całość łyżką lub szpatułką. Przełożyć ciasto do formy

o wymiarach 26x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez ok. 45 minut w temperaturze 180 st. C, do „suchego patyczka”. Po upieczeniu wystudzić ciasto.

2 Pianka:

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i całkowicie wystudzić. Zimną śmietankę ubić na sztywno, a pod koniec ubijania powoli wlewać galaretkę.

3 Ciasto przekroić na dwa blaty, dolny blat przenieść z powrotem do formy i wyłożyć na niego masę śmietankową. Przykryć górnym blatem i wstawić ciasto do lodówki aby pianka stężała.

Twoje notatki do przepisu: