

Ciasto marchewkowe z kremem z białej czekolady



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11080**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



sereberko80 | Smaker.pl

Składniki:

- CIASTO:
- jajka, 3
- cukier, 1 1/4 szkl.
- olej roślinny, 1 szkl.
- marchew, 30 dag
- wiórki kokosowe, 7 dag
- orzechy włoskie (ja nie dodałam), 7 dag
- mąka, 30 dag
- świeżo starty imbir, 3 łyżeczki
- proszek do pieczenia, 3/4 płaskiej łyżeczki
- sól, szczypta
- soda, 1,5 płaskiej łyżeczki
- cynamon, 1,5 płaskiej łyżeczki
- KREM:
- Śmietana 30 lub 36%, 0,5l
- czekolada biała, 20 dag (2 tabliczki + opcjonalnie kilka kostek do dekoracji)
- Śnieżka w proszku, 2 op.

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: jajka ubić z cukrem na gładką, puszystą masę. Nadal ubijając dolewać ciągłym cienkim strumieniem olej. Do powstałej masy dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, solą, sodą i cynamonem, Wymieszać. Marchew i imbir zetrzeć na drobnych oczkach, dodać do masy razem z wiórkami. Wszystko dokładnie wymieszać. Ciasto przełożyć do blachy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą. Piec ok. 1 godz. w temp. 160 stopni (do tzw. "suchego patyczka").
- 2 Czekoladę rozpuścić w kąpielii wodnej, lekko przestudzić. Mocno schłodzoną śmietanę (pół godz. przed ubijaniem wkładam ją do zamrażarki żeby się lepiej schłodziła i ubiła) ubić ze śnieżkami w proszku. Kiedy będzie dobrze ubita (sztywna) dodawać strumieniem przestudzoną (ale nie zimną) rozpuszczoną czekoladę, nadal ubijać.
- 3 Zimny placek przekroić i wzdłuż na pół. Spód ciast posmarować połową kremu, przykryć drugim plackiem i wyłożyć resztę kremu. Na wierzch można zetrzeć kilka kostek białej lub ciemnej czekolady (u mnie jedna i druga). Schłodzić i przechowywać w lodówce. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: