

ciasto marchewkowe z śmietanowym kremem



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **123** Ocena: **3982**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- ciasto:
- mąka pszenna 180g
- Soda oczyszczona 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- cynamon 1 łyżeczka
- przyprawa korzenna do piernika 1 łyżeczka
- sól pół łyżeczki
- cukier 210g
- Olej rzepakowy 150ml
- jajka 3szt
- mus jabłkowy (starte jabłko na drobniutkiej tarce) 60g
- marchewka (starta na średniej tarce) 230g
- orzechy włoskie posiekane 50g
- rodzynki 50g
- krem:
- śmietanka 30% 400ml
- śmietan-fix 2 szt
- cukier puder 1 duża łyżka
- serek "Mój Ulubiony" Wieluń 1 małe opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki suche mieszamy razem w jednej misce (mąka, cukier, soda, sól, proszek do pieczenia, cynamon, przyprawa do piernika)



- 2 W drugiej misce rozbełtać jajka i wymieszać z olejem. Dodać do suchych składników. Dodać mus jabłkowy, marchew, orzechy i rodzyнки. Wszystko wymieszać łyżką.
- 3 Przełożyć do blachy wyłożonej papierem do pieczenia i piec 40-45 minut w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku.
Po upieczeniu wystudzić.
- 4 Dobrze schłodzoną śmietankę ubijać aż zacznie gęstnieć. Następnie dodać śmietan- fixy wymieszane z cukrem pudrem. Ubijać do momentu aż śmietana będzie sztywna. Następnie powoli dodawać serek i ubijać na jednolitą masę.
- 5 Gotowy krem wyłożyć na ciasto.
Schłodzić w lodówce.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: