

Ciasto Marchewkowe

Contents

Chapter 1. Ciasto Marchewkowe.....	3
Chapter 2. Przepis.....	4

Chapter 1. Ciasto Marchewkowe

Przepis na doskonałe ciasto marchewkowe z kremową polewą.

Chapter 2. Przepis

1. Jajka ocieplić w temperaturze pokojowej. Ubić je do podwojenia objętości. Dodać cukier i dalej ubijać aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągłym, cieniutkim strumieniem olej.
2. Dodać marchewkę, ananasa, orzechy, wiórki kokosowe i delikatnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do **150 stopni C**.
3. Do osobnej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól, wymieszać. Przesypać do miski z marchewką i delikatnie połączyć wszystkie składniki.
4. Ciasto wyłożyć do formy o średnicy 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 1 godzinę lub do suchego patyczka.
5. Polewa: Ubić serek razem z miękkim masłem i cukrem pudrem. Włożyć na kilkanaście minut do lodówki. Dobrze wystudzone ciasto przekroić poziomo na 2 części. Spód posmarować 1/3 ilości polewy. Przykryć drugą częścią ciasta i rozsmarować resztę polewy. Udekorować orzechami.