Ciasto marchewkowe pod śmietankową pierzynką

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- cukier - 250 g
- skórka ze sparzonej pomarańczy - 1 szt.
- marchewka - 400 g
- jajka - 4 szt.
- olej słonecznikowy BIO - 240 g
- mąka BIO - 250 g
- soda oczyszczona - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- gałka muszkatałowa - 1 i 1/2 łyżeczka
- cynamon - 1 i 1/2 łyżeczka
- sól - 1/4 łyżeczka
- cukier puder - 50 g
- biała czekolada - 80 g
- twaróg ekołukta - 300 g
- sok pomarańczowy - 30 g

Dodatkowe info:

Podawać z gorącą i aromatyczną Caffe Latte.

Autor przepisu: magnolia0joaska.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zetrzeć marchewkę.
Jajka ubić z cukrem pomarańczowym i olejem.
Dodać marchewkę, wymieszać.
Dodać pozostałe składniki na ciasto, delikatnie wymieszać, tak by wszystkie składniki połączyły się w jednolitą masę.
Przełożyć do wyłożonej papierem blachy (24 x 30 cm), piec w piekarniku nagrzanym do 180º C przez 30-35 min. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto się upiekło (po wbiciu powinien być suchy).
Wyciągnąć z piekarnika, pozostawić w blaszce 20 min. Po tym czasie wyciągnąć z blachy i pozostawić do całkowitego wystudzenia.
Pokroić ciasto, posmarować polewą.

KROK 2: Polewa:
Zetrzeć czekoladę, dodać masło - roztopić.
Dodać twarożek, sok pomarańczowy i cukier - zmiksować.
Po posmarowaniu ciasta, posypać startą skórką z pomarańczy i włożyć na 20 min. do lodówki.