





## Ciasto marchewkowe z orzechami i kremem

 Paulina Jasińska

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna - 2 szklanka

jaja - 4 szt.

cukier - 1/2 szklanka

marchew - 3 szt.

olej rzepakowy - 250 ml

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

soda - 1 łyżeczka

cynamon - 2 łyżeczka

orzechy włoskie posiekane - -  
garść

krem: -

serek mascarpone - 250 g

cukier puder - 50 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W jeden misce przesiewamy mąkę i dodajemy proszek do pieczenia, sodę, cynamon i pokrojone orzechy włoskie. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce. Ubijamy z cukrem jajka i przekładamy do miski z marchewką, dodajemy olej. Składniki suche łączymy z mokrymi i mieszamy za pomocą drewnianej łyżki. między czasie nagrzewamy piekarnik do 180 st. C i przygotowujemy formę do pieczenia 25x35, a następnie przekładamy do formy masę i wstawiamy do nagrzanego piekarnika, czas pieczenia to około 35 min.

**KROK 2:** Gotowe ciasto zostawiamy do wystudzenia. W tym czasie miksujemy krem mascarpone z cukrem pudrem. Wystudzone ciasto przekrajamy na pół tworząc dwa płaty i przekładamy je kremem mascarpone. Wierzch posypujemy cukrem pudrem.