Ciasto marchewkowo-orzechowe z polewą i czeko śliwką

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 250 g
- orzechy laskowe tarte - 3/4 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- jajka - 3 szt.
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1/2 szklanka
- cukier waniliowy - 3 łyżeczka
- orzechy włoskie - 3/4 szklanka
- marchewki - 3 - 4 szt.
- Polewa; czekolada gorzka - 200 g
- mleko - 1/4 szklanka
- czeko - śliwka - 2 łyżka
- Dodatkowo; orzechy do dekoracji - 6 -7 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę po obraniu zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
Orzechy włoskie obrać , następnie posiekać na mniejsze kawałki.
Do miski przesiać mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i sodą.
Dodać cynamon oraz tarte orzechy laskowe i wymieszać.
Jajka utrzeć z cukrem,cukrem waniliowym oraz z szczyptą soli na puszystą masę.
Cały czas miksując wlewać cienkim strumykiem olej.
Masę jajeczną połączyć z sypkimi składnikami miksując na średnich obrotach miksera.
Na koniec dodać posiekane orzechy włoskie oraz startą marchewkę i ponownie wymieszać , ale już łyżką drewnianą.
Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy (u mnie w kształcie serca).
Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut (do suchego patyczka).
Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto polać polewą ,dekorować połówkami orzechów.
Polewa;
Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej z dodatkiem mleka lub kremówki.
Po całkowitym rozpuszczeniu dodać czeko - śliwkę i wymieszać.

Rada ;
Jak ktoś lubi mocno słodkie może dać więcej cukru.
Część mąki zastąpiłam tartymi orzechami laskowymi.