




Ciasto z sokiem marchewkowym

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 7 szt.

cukier - 7 łyżka

mąka tortowa - 6 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

ciasto z makiem: -

białka jaj - 200 ml

cukier kryształ - 200 ml

mąka tortowa - 200 ml

mak - 0,5 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

aromat migdałowy - 1 łyżeczka

masło - 10 dag

ocet - 1 łyżka

budyń z soku marchewkowego: -

sok marchewkowy - 700 ml

budyń śmietankowy - 2
opakowanie

krem śmietankowy: -

śmietanka kremowa - 400 ml

serek mascarpone - 25 dag

cukier puder - 1 łyżka

galaretka pomarańczowa - 1
opakowanie

woda - 100 ml

sok z cytryny - 1 łyżeczka

poncz: -

woda przegotowana - 100 ml

sok pomarańczowy - 100 ml

cukier - 1 łyżeczka

dodatkowo: -

czekolada - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po 1 łyżce cukru i cukier z wanilią. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku.

KROK 2: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Blaszkę z bokami o wymiarach 34x24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto przelać do przygotowanej formy, włożyć do nagrzanego do 170 °C piekarnika i piec około 15-20 minut.

KROK 3: Masło roztopić, ostudzić. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, zmniejszyć obroty miksera i ciągle ubijając dodawać stopniowo cukier.

Do sztywno ubitej piany z białek z cukrem stopniowo wlewać masło, aromat i ocet. Miksować do połączenia się składników. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, połączyć z pianą, dodać mak i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o takiej samej wielkości jak biszkopt. Piec około 35-40 minut w temp 150°C.

KROK 4: Galaretkę rozpuścić w 150 ml wrzącej wody, odłożyć do stężenia. Zimną śmietankę wraz z serkiem mascarpone i łyżką cukru pudru ubić na puch. Połączyć z płynną galaretką, doprawić do smaku sokiem z cytryny.

Masa z soku marchewkowego:

W 1 szklance zimnego soku wymieszać proszek budyniowy.

Resztę soku zagotować, następnie cały czas mieszając wlewać sok wymieszany z proszkiem budyniowym, zagotować, jeszcze ciepły wylać na ciasto.

KROK 5: Zimne biszkopty przekroić wzdłuż każdy na dwa blaty, skropić wodą wymieszaną z sokiem i cukrem.

*Przekładać tak jak na zdjęciu.

Po wierzchu ciasto posypać startą na tarce czekoladą, włożyć do lodówki, schłodzić.