

Ciasto marchewkowe z kremem

Składniki na ciasto:

400 g mąki pszennej (tortowej)

4 jajka

300 g cukru brązowego

300 ml oleju rzepakowego

700 g marchewki

100 g wiórków kokosowych

2 łyżeczki cynamonu

1,5 łyżeczki soli

2 łyżeczki sody

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na krem:

3 nektarynki

500 ml śmietanki 30% lub 36%

4 -5 łyżek cukru pudru

3 płaskie łyżki żelatyny

80 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na polewę:

150 g czekolady mlecznej

4 łyżki mleka

Wykonanie:

Całe jajka wbijamy do miski i ubijamy, aż podwoją swoją objętość. Dodajemy cukier brązowy i ubijamy, aż cukier połączy się z jajkami. Następnie dolewamy olej, ale robimy to bardzo powoli, cały czas mieszając mikserem.

Do takiej masy dodajemy marchewkę (startą na tarce na dużych oczkach), wiórki kokosowe, cynamon, sodę, proszek do pieczenia i sól. Wszystko dobre mieszamy, ale już łyżką i robimy to delikatnie.

Gdy wszystko dobrze wymieszamy, dodajemy przesianą mąkę i mieszamy, aż do połączenia się składników.

Formę prostokątną, o wymiarach 24x38 cm, wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułką tartą. Wylewamy masę na blaszkę, ładnie wyrównujemy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 35 min. Ciasto, po upieczeniu, wyjmujemy z piekarnika i studzimy. Następnie ciasto przecinamy na połowę wzdłuż i dla ułatwienia przecinamy jeszcze na połowę (ciasto marchewkowe jest dosyć ciężkie i łatwo się łamie, dlatego warto je przekroić na połowę, żeby tego uniknąć).

Następnie nektarynki obieramy ze skórki i blenderem miksujemy na mus. W oddzielnej misce ubijamy mikserem śmietaną kremówką, następnie dodajemy cukier puder oraz mus z nektarynek i wszystko miksujemy na wolnych obrotach. Na koniec dodajemy przestudzoną żelatynę (rozrobioną w 80 ml wrzątku) i mieszamy do połączenia się składników.

Foremkę, w której piekło się ciasto, powtórnie wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy przekrojony spód ciasta marchewkowego. Na niego wykładamy nasz krem, który w razie potrzeby wyrównujemy i przykrywamy drugim plackiem z ciasta marchewkowego.

Górę ciasta polewamy polewą czekoladową, którą przygotowujemy roztopiając czekoladę w kąpieli wodnej wraz z mlekiem. Ciasto wkładamy do lodówki najlepiej na 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>