MARCHEWKOWE CIASTO DO TORTU

Marchewkowe ciasto do tortu, które zachwyci swoim smakiem każdego z gości! Pyszne i proste do zrobienia ciasto marchewkowe z orzechami, migdałami i skórką pomarańczową. Ciasto z marchewką możemy przełożyć kremem z serkiem Philadelphia lub innymi pysznymi kremami. Niebawem podam Wam przepis na pyszny tort świąteczny, gdzie wykorzystałam marchewkowe ciasto. Zajrzyjcie tu jeszcze przed Świętami!

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 1 blat ciasta o śr 20 cm i wysokości 2 cm:

- 2 jajka, rozm 'L'
- 60 ml oleju rzepakowego
- 70 g drobnego cukru trzcinowego
- skórka starta z 3/4 pomarańczy
- 110 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- szczypta goździków (opcjonalnie)
- 40 g drobno posiekanych orzechów włoskich
- 20 g drobno posiekanych migdałów
- 140 g drobno startej marchewki

1. Orzechy i migdały możemy posiekać nożem lub blenderem (specjalny pojemnik do siekania). Marchewkę ścieramy na tarce z małymi oczkami (na filmie pokazuję jak małe te oczka powinny być). Można też użyć malaksera.
2. W misce, **za pomocą rózgi kuchennej** mieszamy jajka, olej, cukier i skórkę z pomarańczy. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, cynamonem, gałką muszkatołową i goździkami. Mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
3. Do otrzymanej masy dodajemy orzechy, migdały i startą marchewkę. Krótko mieszamy.
4. Gotowe ciasto marchewkowe przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
5. **Pieczemy ok 35-45 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka.
   Wyciągamy i studzimy.
6. Ostudzone marchewkowe ciasto wyciągamy z formy.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

2. **Ciasta marchewkowego nie nasączamy**. Ciasto jest wilgotne.
3. Pomarańczę przed starciem skórki trzeba dobrze umyć i wyszorować.
4. **Można dać zwykły, drobny cukier zamiast trzcinowego.**
5. Zamiast migdałów można dać drobno posiekane rodzynki.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego

Źródło przepisu TUTAJ.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło, jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.