Ciasto marchewkowe z kremem

czas przygotowania: **70 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO MARCHEWKOWE:

- mąka pszenna (orkiszowa) - 200g
- marchewka (starta) - 250g
- jabłko (starte) - 130g
- olej - 180ml
- jajka - 3szt.
- erytrol lub cukier trzcinowy - 160g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka

KREM:

- serek biały (typu Bieluch) - 450g
- cukier wanilinowy Gellwe - 60g
- aromat cytrynowy Gellwe - 1/2 buteleczki

DO POSYPANIA:

- gorzka czekolada - 1/2 tabliczki
- orzechy włoskie - garść

Sposób przygotowania

1. Marchewkę oraz jabłko zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
2. W jednej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia Gellwe, sodę oczyszczoną Gellwe oraz cynamon.
3. W drugiej misce ubij jajka z erytrytolem lub cukrem trzcinowym. Dodaj olej i chwilę miksuj.
4. Następnie wsyp suche składniki i wymieszaj do połączenia. Na końcu dodaj startą marchewkę oraz jabłko i delikatnie wymieszaj.
5. Masę przełóż do tortownicy o średnicy 22–24 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45 minut. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego wystudzenia.
6. Serek wymieszaj z cukrem wanilinowym Gellwe oraz aromatem cytrynowym Gellwe do uzyskania gładkiej konsystencji.
7. Wystudzone ciasto przekrój na pół. Przełóż kremem, a wierzch posyp startą gorzką czekoladą oraz posiekanymi orzechami włoskimi.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto marchewkowe z kremem



Cukier wanilinowy 30g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 30g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g



Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g



Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml