



Ciasto marchewkowe z kremem

Czas przygotowania: **70 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Cukier wanilinowy 30g
Proszek do pieczenia 30g
Soda oczyszczona 70g
Aromat cytrynowy

Składniki

CIASTO MARCHEWKOWE - Składniki

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 - Składniki

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

DO POSYPANIA - Składniki

gorzka czekolada - 1/2 tabliczki
orzechy włoskie - garść

Krok

Opis 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.