



## **BLISKIE PERFEKCJI CIASTO MARCHEWKOWE**

### **SKŁADNIKI**

*na ciasto marchewkowe*

300g drobno startej marchewki (na małych oczkach)

100g ananasa (świeży lub z puszki), drobno pokrojonego

40g orzechów włoskich, posiekanych

30g płatków migdałowych, posiekanych

80g wiórków kokosowych

300g mąki pszennej

1 tsp ekstraktu z wanilii (uwaga: aromat waniliowy to nie ekstrakt! Jeśli nie mamy czystego ekstraktu z wanilii, lepiej użyć cukru waniliowego niż aromatu)

2tsp cynamonu

1tsp przyprawy do piernika  
1 i 1/2 tsp sody oczyszczonej  
3/4 tsp proszku do pieczenia  
3 jajka  
200g brązowego cukru  
225ml oleju roślinnego

#### *na krem*

60g masła, w temperaturze pokojowej  
230g kremowego serka (nie homogenizowanego! serek kremowy, np. Twój smak), w temperaturze pokojowej  
220g cukru pudru, przesianego  
1tsp ekstraktu z wanilii (w żadnym wypadku nie zastępować aromatem waniliowym, który jest tłusty, jako, że jest olejkiem. Proszę zastąpić cukrem waniliowym, w wypadku braku ekstraktu).  
1 tsp drobno startej skórki z cytryny (cytryny wyszorować przed ścieraniem)

#### *dekoracja ciasta*

100ml ciemnego rumu  
posiekane orzechy włoskich

### **JAK ZROBIĆ?**

1. Wysmaruj okrągłą formę masłem (ok. 24-25cm średnicy) i wysyp bułką tartą. Nagrzewaj piekarnik do 150 stopni Celsjusza.
2. Dodaj startą marchewkę, pokrojonego ananasa, orzechy, migdały i kokos do miski i odstaw, nie mieszając.
3. Przesiej mąkę do drugiej miski, dodaj przyprawę do piernika, cynamon, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i szczypt soli. Wymieszaj dokładnie.
4. Wbij jajka do kolejnej miski (dużo misek!), i ubijaj je mikserem dopóki nie osiągną konsystencji puchu. Zajmuje to około 5-7 minut. Zaczynaj dodawać cukier, partiami, miksując cały czas. Przelej olej do plastikowego dzbanka i zacznij wlewać do miski z jajkami i cukrem. Najlepiej poprosić kogoś o pomoc. Jedna osoba miksuje, druga wolnym, cienkim, ale stałym strumyczkiem wlewa olej do miski.
5. Dodaj zawartość miski z marchewką do miski z jajkami, cukrem i olejem, dodając przy okazji 1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii (lub cukru waniliowego). Wymieszaj wszystko delikatnie łyżką drewnianą, nie mikserem! Nie mieszamy długo, tylko do połączenia się składników.
6. Dodaj zawartość miski z mąką do miski z prawie gotowym ciastem marchewkowym. Przemieszaj z grubsza łyżką drewnianą. Zbyt długie mieszanie doprowadzi do okłapnięcia ciasta podczas pieczenia, moi drodzy!
7. Przelej gotowe ciasto do wcześniej przygotowanej formy, wyrównaj delikatnie wierzch i wstaw natychmiast do nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok. 70-80 minut. Jeśli wydaje nam się, że ciasto jest gotowe wcześniej, wbijamy drewniany patyczek w środek, i jeśli po wyjęciu patyczek jest czysty, to mamy rację, ciasto jest upieczone. Wyjmujemy z piekarnika i zostawiamy (w formie!) do całkowitego wystygnięcia.
8. Czas na zrobienie kremu. Ubijamy masło w misce, dopóki nie będzie prawie białe i puszyste jak

chmurka. Zaczynamy dodawać cukier puder, partiami, ciągle mieszając na średnich obrotach. Po zużyciu połowy cukru pudru, dodajemy delikatnie serek kremowy, łyżka po łyżce. Możemy zmniejszyć obroty miksera. Jest to kluczowy moment, gdyż czasami nasz krem może się brzydko ściąć po dodaniu serka. Wtedy, niestety, należy taki krem wyrzucić. Po pomyślnym dodaniu serka, dodajemy resztę cukru pudru, łyżka po łyżce, wraz ze startą skórką cytrynową oraz ekstraktem z wanilii (lub cukrem waniliowym).

9. Wkładamy krem do lodówki, i czekamy na ciasto marchewkowe, aż ostygnie.

10. Kiedy ciasto jest już ostygnięte (nie może być ciepłe!), wyjmujemy je z formy i przekrawamy na dwie lub trzy części wzdłuż (w zależności od naszej oceny, jeśli uważamy, że nie jest wystarczająco wysokie, aby je przeciąć na 3, przecinamy na 2). Kładziemy dolną warstwę na płaskim talerzu, nasączamy lekko rumem i rozsmarowujemy część kremu (myśląc równocześnie o tym, że ów krem musi nam wystarczyć na wszystkie warstwy ciasta. Bez szaleństw więc!). Przykrywamy kolejną warstwę ciasta i powtarzamy operację. Na końcu, lekko dociskamy wszystkie warstwy, rozsmarowujemy pozostały krem na wierzchniej warstwie, dekorujemy ciasto posiekanymi orzechami i wstawiamy do lodówki. **NIE KROIMY** ciasta od razu! Większość tortów, w tym i ten, smakuje najlepiej na drugi dzień, lub po co najmniej kilku dobrych godzinach spędzonych w lodówce. Czas w chłodzie sprawia, że krem ładnie gęstnieje, a wszelkie smaki i aromaty się mieszają.

11. Po minimum trzech godzinach w lodówce, możemy wreszcie pokroić ciasto i delektować się nim przy popołudniowej herbatce i ploteczkach. Cierpliwość popłaca!

Smacznego,  
aho