PRZEPISY FIT&EASY

CIASTO MARCHEWKOWE

Sposób przygotowania:

Jajka ubić z cukrem. Cały czas miksować stopniowo dodając mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, sodę i olej. Dodać marchew, orzechy i rodzynki, całość wymieszać za pomocą łyżki i przełożyć do blachy. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 50 minut w temperaturze 180°C.

Schłodzić w lodówce śmietankę i serek mascarpone, limonkę sparzyć i zetrzeć z niej skórkę, wycisnąć sok z połówki limonki. Do wysokiego naczynia wlać schłodzoną śmietankę, włożyć serek mascarpone, wsypać oba rodzaje cukru – ubijać aż do momentu uzyskania puszystej masy. Pod koniec ubijania dodać sok z limonki i otartą skórkę z limonki i delikatnie wymieszać. Gotową masę wstawić do lodówki na co najmniej 15 minut. W międzyczasie ciasto marchewkowe przekroić w poziomie na trzy placki. Schłodzoną masą śmietankową przełożyć poszczególne placki ciasta.

Ciasto marchewkowe z kremem należy przechowywać w lodówce.

Przepis na 5 porcji, czas przygotowania 60 minut

Składniki:

Fit&Easy marchewki 125 g - 2 opakowania
1 szklanka mąki pszennej
½ szklanki oleju rzepakowego
3 jajka
½ szklanki cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki sody
1 łyżeczka cynamonu
Garść orzechów włoskich i rodzynek

Krem do ciasta marchewkowego
300 g serka typu mascarpone
150 ml śmietanki 36% do deserów
Sok z połowy liminki i skórka otarta z tej połówki limonki
3 łyżki cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego