



## 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 przelać 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 masę śmietankową przelać 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 limonki i skórka otarta z tej połówki limonki  
3 łyżki cukru  
1 łyżeczka cukru waniliowego