**Ciasto marchewkowe z kremem i polewą marchewkową**  
  
**Ciasto marchewkowe:** 2 szklanki mąki pszennej  
1 płaska łyżeczka sody

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia   
2 łyżeczki cynamonu  
4 jajka  
1 szklanka cukru  
2/3 szklanki oleju  
2 szklanki marchewki starej na małych oczkach ( 4 marchewki )

**Biszkopt**:

3 jajka

1 szklanka mąki

1 szklanka cukru

5 łyżek oleju

5 łyżek wody gorącej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Krem:**  
250g serka mascarpone lub białego kremowego z wiaderka ale wtedy dodać 2 łyżki cukru więcej   
200g śmietanki kremówki 36%  
3-4 łyżki cukru pudru  
skórka starta z 1/2 cytryny  
1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka żelatyny rozpuszczonej w śmietance

**Polewa:**

1 budyń waniliowy bez cukru  
1 galaretka pomarańczowa  
500ml soku marchewkowego lub marchewkowo brzoskwiniowy

**Masa owocowa**

1 dżem brzoskwiniowy lub morelowy

1 galaretka pomarańczowa

**Dodatkowo:** marcepan lub gotowa masa plastyczna ,barwnik spożywczy pomarańczowy i zielony

**Wykonanie**

**Ciasto marchewkowe.**  
1. Mąkę przesiać i wymieszać z sodą, cynamonem.

2. Jajka ubić z cukrem na puszystą, kremową masę mikserem ustawionym na najwyższe obroty. Można ubić jak biszkopt najpierw białka , cukier , żółtka. Zmniejszyć obroty miksera na średnie i ciągle miksując, dodawać na przemian raz 1/3 oleju, raz 1/3 mąki.

3. Marchewkę osączyć i dodać ją do ciasta, wymieszać łyżką. Ciasto przełożyć do blaszki o wymiarach 25x25cm lub 23x28cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180oC na funkcji góra-dół przez około 45-50 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia.  
Następnie przekroić je w poziomie na pół

**Biszkopt:**

Białka ubić na sztywna pianę , dodawać stopniowo cukier, żółtka cały czas ubijać . Dodać olej a nastepnie po łyżce wody. Ubijać zmniejszając obroty aby nie chlapało dodac proszek do pieczenia , delikatnie mąke ale już mieszać ręcznie. Upiec ok. 40 minut 180 oC

**Krem:**  
 Śmietankę kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Dodać do niej serek, namoczoną w śmietance ( 2 łyżki) i upłynnioną żelatynę , skórkę z cytryny, sok i wymieszać najlepiej ręcznie do połączenia składników.

**Masa owocowa z dżemu i galaretki**

W garnuszku zagrzać dżem i do gorącego wsypać galaretkę rozprowadzić do połączenia składników.

**Złożenie ciasta**

**Przygotować blaszkę, w której piekliśmy biszkopt najlepiej ze zdejmowanym rantem lub tortownicę**

*Biszkopt*

*Masa owocowa*

*Ciasto marchewkowe*

*Krem z serka*

*Ciasto marchewkowe*

*Polewa pomarańczowa*

Do blaszki wkładamy biszkopt. Na ciasto biszkoptowe w blaszce wyłożyć lekko ciepłą masę owocową i przykryć ciastem marchewkowym. Na ciasto wyłożyć krem z serka i przykryć go drugą połową ciasta, lekko docisnąć.

**Polewa:**  
 Na soku marchewkowym ugotować budyń. Kiedy budyń się zagotuje, zdjąć go z ognia i dodać do niego galaretkę w proszku, wymieszać, aż galaretka się rozpuści. Polewę odstawić do przestygnięcia na około 10-20 minut.  
Ciepłą plewę wylać na wierzch ciasta i odstawić je na parę godzin, aż polewa stężeje.

**Dekoracja**

Z pomarańczowego marcepanu formować w rękach małe marchewki i ponacinać je delikatnie nożem. Z zielonego marcepanu formować listki i lekko dociskając, umieścić je na grubszych końcach marchewek.

Ciasto pokroić na kwadraty i na wierzchu każdego ułożyć marcepanową marchewkę lub dowolną dekorację