**CIASTO MARCHEWKOWE**

Ciasto marchewkowe jest wysokie, wilgotne i puszyste. Jeśli macie w domu zalegającą marchewkę to będzie najlepszy i najsmaczniejszy sposób na jej wykorzystanie. Do ciasta można zrobić prostą polewę ze słonego serka, ale bez niej jest równie pyszne. Tą samą polewą można także przełożyć ciasto i otrzymać tort marchewkowy.

**Składniki:**

* 1,5 szklanki startej marchewki (ok. 3-4 marchewki)
* 1,5 szklanki mąki
* 4 jajka
* 1 szklanka oleju
* 1 szklanka cukru
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 1 płaska łyżeczka sody
* 1 łyżeczka cynamonu
* 1 łyżeczka przyprawy do piernika (można pominąć)
* 1 łyżka cukru wanilinowego
* 1 szklanka pokrojonych orzechów włoskich
* pół łyżeczki soli

**Czynności przygotowawcze:**

Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach. Orzechy włoskie kroimy lub łamiemy na małe kawałki. Piekarnik nastawiamy na 180°C i zabieramy się za ciacho.

Jajka ubijamy mikserem z cukrem i cukrem wanilinowym przez ok. 3 minuty. Zaczynamy powoli dolewać olej – ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały. Ciągle ubijając, stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z solą, proszkiem i sodą. Ciasto powinno być gęste. Dodajemy cynamon oraz ewentualnie przyprawę do piernika. Na końcu wsypujemy marchewkę i orzechy, i mieszamy ostatni raz.

Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26 cm) natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55 min. (najlepiej sprawdzać patyczkiem). Ciasto marchewkowe podajemy posypane cukrem pudrem (ja takie najbardziej lubię) lub posmarowane polewą:

**Polewa:**

* 100 g kremowego, słonego serka (np. Philadelphia, Ostrovia, Almette)
* 3-4 łyżeczki miodu (lub ok. 5 łyżek cukru pudru)
* 2 łyżki masła

Masło ucieramy  za pomocą miksera lub ręcznie. Dodajemy po łyżeczce serka, aż do wykończenia. Dosładzamy miodem lub ewentualnie cukrem pudrem. Masą smarujemy wierzch zimnego ciasta i schładzamy w lodówce. Jeśli ciasto chcemy dodatkowo przełożyć masą – podwajamy ilość składników polewy. Ciasto marchewkowe przekrawamy wtedy na pół i cienko smarujemy.