

Ciasto:

50 g wyluskanych orzechów włoskich
300 g obranej marchwi, pokrojonej na kawałki
4 jajka
250 g cukru
szczypta soli
300 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka cynamonu
150 g oleju

Krem serowy:

80 g cukru
10 g cukru waniliowego
300 twarogu
20 g soku z cytryny

- rozgrzać piekarnik do temperatury 180 st.
- do naczynia miksującego włożyć orzechy, rozdrobnić - 3 sek., obr. 5, przełożyć do innego naczynia
- do naczynia miksującego włożyć marchew, rozdrobnić - 8 sek., obr. 5
- dodać orzechy i pozostałe składniki na ciasto, wymieszać - 30 sek., obr. 5
- przełożyć do natłuszczonej formy do pieczenia (25x35 cm) i piec około 45 min
- naczynie miksujące umyć i osuszyć, wsypać do niego cukier i cukier waniliowy, zemleć - 10 sek., obr. 10
- dodać twaróg i sok z cytryny, zmiksować - 40 sek., obr. 6
- kremem posmarować ostudzone ciasto