

3 jajka
25 dkg cukru
2 1/2 MT oleju
1/2 opakowania cukru waniliowego
15 dkg buraków obranych i pokrojonych na kawałki
15 dkg marchwi obranej i pokrojonej na kawałki
1/2 szklanki rodzynek
2 szklanki mąki
1/2 łyżeczki soli
2 łyżeczki proszku do pieczenia

- posiekać buraki i marchew: kilka sekund, obr. 4-5, wyłożyć, przepłukać i wytrzeć naczynie
- cukier wsypać do naczynia miksującego i zemleć na puder – 30 sek., obr. 10, przełożyć do innego naczynia
 - założyć motylek, białka z 1 łyżką cukru ubić na sztywno - 2-3 min., obr. 4, zdjąć motylek, pianę wyłożyć do innego naczynia
- żółtka utrzeć z resztą cukru - 1 min., obr. 6
- dodać olej, mąkę, buraki i marchew i wyrabiać pomagając sobie kopystką - 1 min., obr. 4
- dodać rodzyнки, wymieszać - obr. 1-2, wsteczne
- wymieszać ciasto z pianą z białek - obr. 1-2, wsteczne
- piec około 1 godziny, temp. ok. 200 st.C.