




Ciasto marchewkowe z lukrem serowym z Crock-Pota

pyszne, wilgotne ciasto marchewkowe z serowym lukrze

 Czas na High: 3

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Do ciasta
- 1 szklanka cukru
- ½ szklanki cukru brązowego
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżki gałki muskatołowej
- 1 szklanka oleju roślinnego np. rzepakowego
- ¼ szklanki niesłodzonego soku jabłkowego
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- 2 jajka
- 3 duże marchewki, starte
- ⅓ szklanki rodzynek
- Do lukru
- 250 g sera śmietankowego
- 100 g miękkiego masła
- 2 szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- ½ szklanki orzechów włoskich, opcjonalnie
-



Wykonanie:

W średniej misce dodaj cukier, brązowy cukier, mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, sól i gałkę muskatołową. Delikatnie wymieszaj. Dodaj olej, sok jabłkowy, wanilię i jaja. Mieszaj chwilę, tylko żeby składniki się połączyły. Dorzuć i wymieszaj marchewki i rodzynki i odłóż miseczkę. Misę wolnowaru Crock-Pot natłuść sprayem non-stick lub masłem, jeśli wolisz.. Wlej ciasto z marchwi do misy. Umieścić arkusz folii aluminiowej na misie wolnowaru i na nim położyć pokrywę, szczelnie zamykając. Gotuj na poziomie LOW przez 3 godziny. Wyłącz wolnowar, wyjmij misę i pozostaw do wystygnięcia przez około 15 minut. Używając płaskiego noża, ostrożnie oddziel placek od ścianek misy. Ostrożnie wyjmij ciasto, trzymając misę do góry nogami i połącz na druczany stojak. Pozostaw do ostygnięcia przez 30 minut do 1 godziny. W międzyczasie można przygotowywać lukier. Ubij śmietanę i miękkie masło mikserem na dużej prędkości, aż masa będzie całkowicie gładka. Zeskrobuj boki, dodaj wanilię i ubijaj jeszcze około 30 sekund. Powoli dodaj cukier puder i miksuj jeszcze chwilę na wolnych obrotach. Umieścić lukier w lodówce, żeby się trochę schłodził. Używając łopatki lub płaskiego noża ostrożnie udekoruj masą lukrową ciasto marchewkowe. Jeżeli lubisz, możesz też posypać ciasto pokruszonymi orzechami laskowymi.