

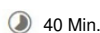
# Ciasto marchewkowe z kremem budyniowym

Pyszne ciasto z marchewki przełożone budyniem śmietankowym

ok. 10 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Krem budyniowy:

2 opak. Budyń smaku śmietankowy Dr. Oetkera  
500 ml mleka  
150 ml śmietanki 30% tł.  
100 g masła orzechowego bez dodatku soli  
60 g cukru lub cukru trzcinowego

### Ciasto:

4 szt. jajek  
300 g cukru trzcinowego  
220 ml oleju  
350 g marchwi (startej na średnich oczkach)  
350 g mąki  
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera  
1,5 łyżeczki Sody oczyszczonej Dr. Oetkera  
1 łyżeczka Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera  
1 szczypta soli  
50 g daktyli

### Polewa:

150 ml śmietanki 30% tł.  
50 g masła orzechowego bez dodatku soli  
50 g daktyli

## 1 Krem budyniowy:

Budyń rozmieszaj w 250 ml zimnego mleka. Zagotuj 150 ml śmietanki i 250 ml mleka z cukrem. Do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek i ciągle mieszając, zagotuj. Budyń przykryj folią spożywczą, tak aby stykała się z budyniem i odstaw do wystudzenia. Do zimnego budyń ciagle miksując, stopniowo dodawaj masło orzechowe. Miksuj, aż masa będzie jednolita.

## 2 Ciasto:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Blachę o wym. 24 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Jajka i cukier zmiksuj do uzyskania jasnej i puszystej masy. Ciagle ucierając, stopniowo dodawaj olej. Dodaj startą marchewkę, wymieszaj. Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodaj cynamon, szczyptę soli i pokrojone daktyle. Suche składniki partiami dodawaj do mokrych. Dokładnie wszystko wymieszaj.

## 3 Pieczenie:

Masę przelej do blachy i wstaw do piekarnika. Pod koniec pieczenia sprawdź za pomocą patyczka do pieczenia, czy ciasto jest już upieczone.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 60 min.**



**Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.**

Upieczone ciasto wyciągnij z piekarnika i odstaw do wystudzenia. Ostudzone ciasto przekrój wzdłuż na pół. Do blachy, przełóż jeden blat ciasta. Wyłóż na niego krem budyniowy. Przykryj drugą połową ciasta.

#### 4 Polewa:

Śmietankę podgrzej z masłem orzechowym. Masę wylej na ciasto. Posyp pokrojonymi daktylami. Ciasto wstaw do lodówki na kilka godzin, aby krem dobrze stężał.

