

## Sernik na cieście marchewkowym

### Przepis z Kukbuk'a

Kukbuk pisze, że to ciasto dla niezdecydowanych i ciasta dwa w jednym. Pomysł spodobał mi się, podchwyciłam i wiedziałam, że muszę spróbować. Efekt był dobry, lecz nie bardzo dobry. Nie polecam tym, którzy nie lubią ciasta marchewkowego, gdyż ono zdecydowanie tutaj dominuje. Dla mnie ciasto było nie za bardzo słodkie – słodziłam na czuja, bo zepsuła mi się waga kuchenna:) Poza tym, co ważne, ciasto musi zdecydowanie poleżeć przez noc w lodówce, wtedy dopiero smakuje dobrze. Oceniam jego smak na 4, znam też takich którzy ocenili to ciasto na 5 i takich, którzy na 2 (skala 1-5). Także, jakby nie patrzeć, ciasto kontrowersyjne:)

Zdjęcie na wykonane na szybko po śniadaniu. Potrzebowałam trzech rąk do jego wykonania. Trzecia ręka (pomocnik) odbijał światło, tak by krem i ser był mocno doświetlony. Dwie moje ręce szukały odpowiednich ustawień w aparacie:) Stary talerz z pięknymi zdobieniami, papier do pieczenia ciasta pod talerzem i z tyłu urokliwy talerzyk z kawałkiem już ukrojonego sernika. Dodatkowo jedno z moich ulubionych ustawień: F/5,6, 1/8s., kompensacja naświetlenia +0,7.



Potrzebujesz na masę serową:

- 0,5 kg sera na sernik,
- 150 g cukru (użyłam zamiennika cukru erytrołu),
- 2 budynie śmietankowe (80g razem),
- 3 jajka,
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- otarta skórka z pomarańczy

Potrzebujesz na ciasto marchewkowe:

- 190 ml oleju rzepakowego rafinowanego,
- 150 g cukru (użyłam erytrołu),
- 2 jajka,

- 170 g mąki pszennej (użyłam mąki pełnoziarnistej),
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 1 łyżeczka cynamonu (użyłam przyprawy piernikowej),
- szczypta soli,
- 1 puszka odsączonych ananasów (zostaw zalewę do kremu),
- 150 g surowej startej marchewki,
- 50 g wiórków kokosowych,
- 50 g posiekanych orzechów włoskich (pominęłam)

Potrzebujesz na krem:

- 125 g serka Filadelfia (użyłam dwa opakowania serka Almette),
- 20 g masła,
- 40 g cukru pudru (zmieliłam w młynku do kawy erytrol),
- 1 łyżka zalewy z ananasów

Tortownicę o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia lub sryskaj sprayem. Piekarnik nagrzej do 175 stopni.

Sernik przygotuj tak: jajka ubij na puch z cukrem. Powoli dodawaj resztę składników. Odstaw.

Ciasto marchewkowe przygotuj tak: jajka ubij z cukrem na puch, powoli dodawaj resztę składników. Na koniec wmieszaj delikatnie marchewkę, wiórki kokosowe i orzechy.

Na dno formy wylej ciasto marchewkowe, a na ciasto wykładamy płynną masę serową. Wstaw do piekarnika na godzinę. Zanim zrobisz krem, ciasto musi po upieczeniu wystygnąć.

Krem przygotuj tak: wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie miksuj, tak by nie zostawić grudek masła. Polewa będzie płynna lecz po kilku godzinach zgęstnieje. Udekoruj kremem ciasto. Smacznego!

