



TORCIK MARCHEWKOWY

Składniki na ciasto:

- 250 g bezglutenowej mąki *Mix C* z firmy *Schär* lub *Extra uniwersalny koncentrat mąki bezglutenowej* z firmy *Bezgluten*
- 150 g zmielonych włoskich orzechów
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 200 ml oleju słonecznikowego
- 250 g brązowego cukru trzcinowego
- 150 g marchwi utartej na drobnych oczkach
- 3 duże jajka
- sok z połowy cytryny
- starta skórka z jednej pomarańczy

Składnika na masę serową:

- 500 g serka *mascarpone*
- 150 g cukru pudru
- starta skórka z jednej pomarańczy
- 200 g masła
- 100 g zmielonych obranych ze skórki migdałów
- 200 ml śmietany kremówki 36%

Wykonanie ciasta:

- olej i cukier utrzeć mikserem
- następnie pojedynczo dodawać żółtka, marchew, sok z cytryny, zmielone orzechy, przesianą mąkę wymieszaną z sodą i bezglutenowym proszkiem do pieczenia oraz cynamon
- ubić białka na sztywno
- do ciasta dodać ubite białka i powoli mieszać metalową łyżką
- przygotowane ciasto wlać do tortownicy o średnicy 22 - 24 cm
- piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 1 godzinę
- wystudzone ciasto przekroić poprzecznie na dwa równe krążki

Wykonanie kremu:

- ubić na sztywno śmietanę kremówkę
- serek *mascarpone*, cukier puder i masło wymieszać mikserem
- dodać zmielone migdały i startą skórkę pomarańczową
- na koniec dodać ubitą śmietanę kremówkę

Dalsze wykonanie:

- krążki ciasta przełożyć przygotowanym kremem
- wierzch tortu udekorować dodatkowo migdałami