



TORCIK MARCHEWKOWY ŚWIĄTECZNY

Składniki na ciasto:

- 1¹/₂ szklanki mąki *Mix - koncentrat ciasta* firmy *Glutenex*
- 1¹/₂ szklanki startej na małych oczkach marchwi (około 5 średnich marchwi)
- 1 szklanka zmielonych włoskich orzechów
- 1 opakowanie kandyzowanej skórki z pomarańczy
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 1¹/₂ łyżeczki zmielonych przypraw do przygotowania piernika (w równych proporcjach cynamon, gałka muszkatałowa, kolendra, imbir, koper, goździki, ziele angielskie, anyż, pieprz, kardamon) lub przyprawy piernikowej
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- szczypta soli
- 1 tabliczka gorzkiej, bezglutenowej czekolady do dekoracji ciastka
- kilka połówek włoskich orzechów do dekoracji

Składniki na masę serową:

- 200 g sera *mascarpone*
- 200 ml śmietany kremówki 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka spirytusu
- 3 łyżeczki żelatyny
- ciepła woda do rozpuszczenia żelatyny

Wykonanie ciasta:

- w pierwszym naczyniu wymieszać ze sobą wszystkie suche składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, przyprawy i sól
- w drugim naczyniu ubić jajka z olejem i ekstraktem z wanilii
- wymieszać łyżką lub łyżką zawartość obydwu naczyń i dodać startą marchew, skórki pomarańczową i orzechy
- przygotowane ciasto wlać do tortownicy o średnicy 22 - 24 cm i włożyć do nagrzanego piekarnika
- piec w temperaturze około 175°C przez 45 - 55 minut
- wystudzone ciasto przekroić poprzecznie na dwa równe krążki

Wykonanie kremu:

- ubić na sztywno śmietanę kremówkę z cukrem
- dodać spirytus i ponownie wymieszać
- żelatynę dokładnie rozpuścić w 4 łyżkach ciepłej wody
- rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę dokładnie wymieszać z ubitą kremówką
- do masy śmietanowej dodać serek *mascarpone* i dokładnie wymieszać

Dalsze wykonanie:

- krążki ciasta przełożyć przygotowanym kremem
- wierzch tortu udekorować rozpuszczoną czekoladą i połówkami orzechów włoskich