



120 минут



412 кКал; БЖУ 5/26/34 (на 100 г)



950 г (все блюдо)



Предварительно достаньте сливочное масло (оно должно быть комнатной температуры)
Сливочный сыр достаньте перед шагом 4 (он должен быть холодным)

Ингредиенты:

Сахар, морковь, масло сливочное, корица, мускатный орех, имбирь молотый, яйца, мука, молоко, разрыхлитель, изюм, грецкие орехи, сыр сливочный, сахарная пудра, мини-морковь.



1 Морковь натрите на терке 1/2 часть сахара всыпьте в сотейник, добавьте 2 ст. л. воды и растопите, не мешая.

Прогрейте на среднем огне 2 минуты и добавьте 1/2 часть сливочного масла. Прогревайте на слабом огне 5-7 минут. Дайте остыть до комнатной температуры.

Взбивайте оставшийся сахар с яйцами 7-8 минут до пены.



2 Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку и смешайте мускатный орех, разрыхлитель, имбирь, корицу. В муку добавьте взбитые с сахаром яйца, влейте 1/2 часть молока. Перемешайте (долго не замешивайте и не взбивайте).



3 Добавьте остывшую морковь, орехи, изюм. Перемешайте. Выложите тесто в круглую форму для запекания. Выпекайте при 180 °С 40-45 минут.



4 Приготовьте крем: взбейте холодный сыр, оставшееся масло (комнатной температуры) и сахарную пудру до однородной консистенции.



5 Достаньте корж из духовки и остудите. Разрежьте его на 2 части. Нижнюю часть промажьте слоем крема, выложите верхнюю часть и снова промажьте толстым слоем крема.



6 Дайте морковному пирогу постоять 30-60 минут. Подготовьте украшение: мини-морковь переложите в сотейник, добавьте 1 ст. л. сахара, влейте 100 мл воды и карамелизируйте морковь на среднем огне, помешивая, 3 минуты. Перед подачей украсьте пирог карамелизированной мини-морковью.