

Marchewkowe ciasteczka

60—70 Min

Przygotowanie

1. Rozpuść masło w małym rondelku na średnim ogniu. Gotuj, od czasu do czasu mieszając, aż nabierze bursztynowego koloru i orzechowego aromatu. Przełóż 90 g zrumienionego masła do dużej miski, a pozostałe 45 g odstaw na krem.
2. Na tej samej patelni podpraż orzechy włoskie przez 2–3 minuty, aż staną się aromatyczne. Odstaw. Dodaj startą marchewkę i smaż na małym ogniu, aż jej masa zmniejszy się do około 35 g. Ostudź.
3. Do zrumienionego masła dodaj cukier brązowy i biały, a następnie wymieszaj trzepaczką do połączenia. Dodaj jajko i przygotowaną marchewkę.
4. W osobnej misce wymieszaj mąkę, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, sól, cynamon i imbir. Dodaj do masy maślanej i delikatnie wymieszaj szpatułką. Na koniec wmieszaj orzechy włoskie.
5. Przykryj ciasto i wstaw do lodówki na 30 minut.
6. Rozgrzej piekarnik do 175 °C. Uformuj ciasteczka i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując około 5 cm odstępu między nimi. Piecz przez 10 minut, aż brzegi będą złociste. Całkowicie ostudź.
7. Przygotuj krem: ubij serek śmietankowy z odłożonym zrumienionym masłem na gładką masę. Stopniowo dodawaj cukier puder i pastę waniliową, miksując do uzyskania kremowej konsystencji.
8. Wypełnij wystudzone ciasteczka kremem przy pomocy rękawa cukierniczego z długą końcówką lub łyżeczką. Posyp orzechami włoskimi.

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

Ciasteczka:

170 g	Masło niesolone
85 g	Orzechy włoskie, drobno posiekane (+ dodatkowo do dekoracji)
50 g	Marchewka starta
100 g	Cukier brązowy
50 g	Cukier biały
1 szt	Jajo o temperaturze pokojowej
160 g	Mąka pszenna uniwersalna
0.5 łyżeczki	Soda oczyszczona
0.5 łyżeczki	Proszek do pieczenia
0.5 łyżeczki	Sól
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
0.25 łyżeczki	Imbir mielony

Krem z serka śmietankowego:

150 g	Serek śmietankowy w temperaturze pokojowej
100 g	Cukier puder
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon