



całość (14 porcji) 1645 kcal  
1 porcja ok. 118 kcal

## Sernik cytrynowy na spodzie marchewkowym

### Składniki:

#### Spód marchewkowy:

100 g marchwi  
100 g mąki razowej  
50 g mąki pszennej zwykłej  
35 g miodu  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 jajko  
100 ml mleka  
1 płaska łyżka ciemnego kakao  
1 płaska łyżka domowej przyprawy do piernika

#### Masa serowa:

0,5 kg mielonego twarogu  
2 jajka (L)  
spora szczypta soli  
sok z 1/2 cytryny  
skórka z 1 cytryny  
10 g cukru waniliowego  
60 g miodu

### Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 26 cm wyłożyć na dnie papierem do pieczenia, piekarnik nagrzać do 180 °C.

Obraną marchew zetrzeć na małych oczkach tarki, a następnie dodać resztę składników marchewkowego spodu i dokładnie mieszać. Otrzymaną masę przełożyć do formy, wyrównać łyżką i włożyć do piekarnika na 20 minut.

W połowie czasu pieczenia spodu zrobić masę serową, aby po jej ukończeniu można było ją natychmiastowo wlać do formy i włożyć do piekarnika.

Do miski wbić białka jaj, dodać sól i miksować na sztywną pianę.

Następnie dodać żółtka, cukier waniliowy oraz miód i wciąż miksować do połączenia się składników. Na koniec do masy dodać zmielony ser, otartą skórkę z cytryny oraz sok i miksować całość jeszcze kilka chwil.

Z piekarnika wyciągnąć ciasto marchewkowe i zalać je masą serową, włożyć z powrotem do pieca i zostawić na 45 minut.

Po upływie 3 kwadransów zwiększyć temperaturę pieczenia do 200-220° C (tak, aby nie przypalić) i piec jeszcze 15 minut.

Ciasto zostawić w wyłączonym piekarniku jeszcze na 10 minut, następnie wyciągnąć i możliwie szybko (jak tylko lekko

ostygnie) obkroić nożem boki dookoła formy i zdjąć obramowanie tortownicy.



POTRAWA  
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA  
BEZ SOI



POTRAWA  
BEZ DROŻDZY



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
WEGETARIANSKA

---