

Tort marchewkowy z kremem z batatów

Ciasto marchewkowe chyba każdy lubi... A tort z marchewkowych biszkoptów przełożonych zdrowym i pysznym kremem z batatów to uczta dla podniebienia ☐ Polecam gorąco!









Polecam również tort [makowy z brzoskwiniami](#), tort [czekoladowo-truskawkowy](#), [jogurtowy](#), tort [owocowy na zimno](#), tort z [japońską herbatą matcha](#), tort [Oreo](#), bezglutenowy [tort czekoladowy](#).

Składniki:

Biszkopt (proporcje na 1 biszkopt, a potrzebujemy 2 sztuki):

- 1 szklanka (240 ml) mąki orkiszowej jasnej typu 700 (lub mąki pszennej)
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki (2 ml) sody
- 1/2 łyżeczki (2 ml) cynamonu
- 1/4 szklanki (60 ml) erytrytolu (lub ksylitolu, ewentualnie brązowego cukru)

- 1/4 szklanki (60 ml) oleju roślinnego
- 1/2 szklanki (120 ml) mleka roślinnego
- 1 łyżka (15 ml) octu jabłkowego
- 100 g surowej marchewki

Krem:

- 600 g surowych obranych batatów (amerykańskich słodkich ziemniaków)
- 1/3 szklanki (80 ml) stałej części mleka kokosowego z puszki schłodzonego w lodówce przez 1-2 doby (najlepiej użyć mleka z wysoką zawartością tłuszczu ~20%)

Dodatkowo do dekoracji:

- surowa marchewka
- pestki dyni

Wykonanie:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

Do większej miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę i cynamon. Wsypujemy cukier i mieszamy. W niewielkiej misce mieszamy olej, ocet i mleko roślinne aż pojawią się grudki przypominające ścięte mleko (to prawidłowa konsystencja).

Dolewamy to do mieszanki z mąką i mieszamy. Dodajemy marchewkę startą na grubych oczkach tarki i całość krótko mieszamy.

Ciasto przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i bokiem posmarowanym niewielką ilością oleju. Potrzebujemy dwa takie biszkopty do naszego tortu marchewkowego i najlepiej upiec je jednocześnie w oddzielnych foremkach (przynajmniej ja tak robię :)).

Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 20-22 minuty albo do momentu aż patyczek wetknięty w biszkopekt będzie suchy. Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy do przestudzenia.



Obranego i umytego batata kroimy w kostkę i gotujemy na parze aż będzie miękki. Jeszcze gorące słodkie ziemniaki przecieramy przez sitko, dodajemy stałą część mleka kokosowego i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. I tak powstaje nasz krem z batatów. Ja go już nie słodzę, bo moim zdaniem nie ma potrzeby i w ten sposób idealnie komponuje się z marchewkowym biszkoptem.

Biszkopt układamy na talerzu lub podstawce, smarujemy kremem batatowym, przekładamy drugim biszkoptem, który, podobnie jak boki tortu, smarujemy pozostałością kremu. Wierzch tortu można przyozdobić np. gwiazdkami wyciętymi z marchewki i pestkami dyni.

Gotowy tort odstawiamy do lodówki. Podajemy po schłodzeniu.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**