

Морковный пирог

Нужно:

Тесто:

- Морковь тертая – **1** стакан (**175** г)
- Растительное масло – **125** мл
- Пшеничная мука – **125** г
- Грецкие орехи – **75** г
- Сахар – **90** г
- Яйца – **2** шт.
- Ванильный сахар – **1** чайная ложка
- Разрыхлитель теста – **1** чайная ложка
- Сода – **1/6** чайной ложки
- Соль – **1/8** чайной ложки
- Корица молотая – **1** чайная ложка
- Имбирь свежий – **3-4** см (или молотый – **1/2** чайной ложки)

Крем:

- Сметана **30%** – **300** г
- Сахарная пудра – **50** г
- Грецкие орехи (нарубленные) для украшения - горсть

Инвентарь:

- Миксер
- Терка
- Форма **20** см

Получается: пирог

Приготовление:

1. Морковь и имбирь (если свежий) трем на мелкой терке, орехи измельчаем.
2. Яйца слегка взбиваем с сахаром обычным (можно использовать тростниковый) и ванильным и растительным маслом.
3. Добавляем муку, просеянную с содой, солью, разрыхлителем и специями. Взбиваем до однородности.
4. Добавляем нарубленные орехи и морковь, вымешиваем.
5. Перекладываем тесто в смазанную маслом форму и ставим в разогретую до **180** градусов духовку. Выпекаем примерно **50** минут, до сухой зубочистки.
6. Вынимаем пирог из духовки и остужаем.
7. Готовим крем. Для этого взбиваем сметану с сахарной пудрой.
8. Разрезаем пирог на два коржа.
9. Промазываем первый корж половиной крема, накрываем вторым, снова промазываем. Промазываем бока. Посыпаем грецкими орехами.
10. По возможности, не убираем пирог в холодильник. На ночь, конечно, придется убрать.

Приятного аппетита! :)