**Świętuj Dzień Marchewki razem z Delectą**

**Każde święto - nawet to nietypowe - jest doskonałą okazją do przygotowania wyjątkowego wypieku. W Dniu Czekolady (12 kwietnia) warto sięgnąć po sprawdzony przepis na brownie, na Światowy Dzień Jabłka (28 września) można stworzyć szarlotkę pachnącą cynamonem. A co zrobić na… Dzień Marchewki, który obchodzony jest 5 kwietnia? Z pomocą przychodzi marka Delecta.**

Legenda głosi, że pierwsze pomarańczowe marchewki wyhodowano na życzenie holenderskiej rodziny królewskiej w XVI wieku. Od tego czasu warzywo to jest wykorzystywane niemal we wszystkich domach na całym świecie. Marchew jest bogatym źródłem beta-karotenu, witamin oraz związków mineralnych. Doskonale wpływa na skórę i pomaga dbać o smukłą sylwetkę, dlatego szczególnie polecamy świętowanie jej dnia smakowitym i prostym w wykonaniu ciastem marchewkowo-czekoladowym.

Wypiek, przygotowany ot tak… prosto z serca, z pewnością „podbije podniebienia” gości, jak i domowników.

**Ciasto marchewkowo-czekoladowe**

**Składniki:**

Ciasto:

l 1 opakowanie Ciasta marchewkowego Delecta

l 3 jaja

l 150 ml oleju

l 100 ml wody

Nadzienie:

l 1 opakowanie Kremu tortowego o smaku czekoladowym Delecta

l 250 ml mleka

l 3 kopiate łyżki kakao

l 2 kopiate łyżki masła orzechowego

l 2 łyżki mascarpone

l 1 opakowanie Posypki kokosowej Decorada Delecta

l czereśnie koktajlowe

l świeża mięta do dekoracji

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj ciasto – do głębokiej miski wbij jaja, dodaj wodę i olej, wsyp zawartość torebki z mieszanką i miksuj na najwyższych obrotach przez 4-5 min. Gotową masę przełóż do kwadratowej blaszki i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180o Po upieczeniu odstaw ciasto do wystudzenia, a następnie podziel w poprzek na trzy blaty.

2. Zawartość torebki z kremem czekoladowym ubij z mlekiem, w trakcie ubijania dodaj do niego 2 kopiate łyżki kakao, serek mascarpone i masło orzechowe. Całość miksuj do połączenia składników.

3. Gotowym kremem przełóż blaty, smarując także wierzch i boki. Następnie obsyp boki ciasta wiórkami kokosowymi, a wierzch kakaem. Ciasto udekoruj czereśniami i miętą.

Smacznego!