**Składniki**

Spód z ciasta marchewkowego

* 150 g drobno startej marchewki
* 50 g ananasa (świeżego lub z puszki), odsączonego i posiekanego
* 40 g orzechów włoskich, drobno posiekanych
* 40 g wiórków kokosowych
* 150 g mąki
* 1 łyżka cukru wanilinowego
* 1 łyżeczka przyprawy piernikowej
* 1 łyżeczka cynamonu
* 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
* 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
* 2 jajka
* 100 g (1/2 szklanki) brązowego cukru
* 100 ml oleju roślinnego lub roztopionego masła

Masa serowa

* 500 g tłustego sera twarogowego zmielonego trzykrotnie lub twarogu sernikowego
* 500 g sera mascarpone
* 3 łyżki mąki ziemniaczanej (lub pszennej)
* 1 i 1/2 szklanki cukru
* 5 jajek + 1 - 2 żółtka
* 80 ml śmietanki kremówki 36% lub 30%
* 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 2 łyżki cukru wanilinowego

Krem na wierzch

* 125 g kremowego serka Philadelphia lub Twój Smak + 200 g kwaśnej śmietany 12% + 3 - 4 łyżki cukru pudru
* orzechy włoskie do dekoracji

**Przygotowanie**

* Pieczemy w tortownicy o średnicy ok. **26 - 27 cm**. Spód wyłożyć papierem do pieczenia.Dno i boki posmarować grubo masłem.

Spód z ciasta marchewkowego

* Piekarnik nagrzać do **175 stopni C**. Do jednej miski włożyć marchewkę, ananasa, orzechy i wiórki kokosowe. Odstawić bez mieszania. Do drugiej miski przesiać mąkę, dodać cukier wanilinowy, przyprawę korzenną lub piernikową, cynamon, sodę, proszek do pieczenia i odrobinę soli, wszystko wymieszać.
* W trzeciej misce ubić jajka do podwojenia objętości. Dodawać stopniowo cukier i dalej ubijać aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach dolewać cieniutkim i ciągłym strumieniem olej. Do powstałej masy dodać zawartość miski z marchewkę i delikatnie wymieszać łyżką lub krótko zmiksować na najmniejszych obrotach miksera do połączenia się składników.
* Dodać zawartość miski z mąką i delikatnie połączyć składniki tak jak poprzednio. Wyłożyć do formy, wstawić do piekarnika. **Piec przez około 30 minut**, do suchego patyczka. Ciasto wyjąć z piekarnika i ostudzić (można przygotować wcześniej). W chwili wykładania masy serowej ciasto może być ciepłe. Ciasto można też nasączyć rumem lub likierem np. kokosowym.

Masa serowa

* Piekarnik ustawić na **175 stopni C**. Do misy miksera włożyć ser, mascarpone, mąkę i cukier. Miksować przez około 2 minuty na małych obrotach miksera, aż masa będzie jednorodna. Wbijać kolejno jajka i żółtka miksując wolno przez około 15 sekund po każdym dodanym. Na koniec zmiksować ze śmietanką i wanilią. Masę wylać na upieczony, ostudzony spód. Piec przez 15 minut w 175 stopniach. Następnie zmniejszyć temperaturę do **120 stopni C i piec jeszcze przez 90 minut.**
* **Krem na wierzch:** Wysunąć sernik z piekarnika, na wierzchu rozprowadzić krem (wszystkie składniki wymieszać w miseczce) i wstawić z powrotem do piekarnika. Piec jeszcze przez **15 minut**. Studzić stopniowo wyjmując z piekarnika. Odstawić na kratkę.
* Zimny sernik obkroić nożem, zdjąć obręcz z tortownicy i wstawić do lodówki (bez przykrycia) na całą noc. Udekorować orzechami włoskimi.