



Mrkvový dort

Ingredience

nastrouhaná mrkev: 3 hrnky
hladká celozrnná mouka: 1,5 hrnku
prášek do pečiva: 1 ks
jedlá soda: 1 KL
namleté vlašské ořechy: 0,75 hrnku
třtinový cukr: 0,75 - 1 hrnek
olivový olej: 1 hrnek
vejce: 3 ks
javorový sirup: 1 PL
mletá skořice: 1 PL
špetka soli
máslo a mouka na vymazání a vysypání formy
Náplň a poleva:
sýr (lučina, žervé,...): 400 g
moučkový cukr: 1,5 - 2 hrnky
citrón: 1 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vejce vyšleháme s třtinovým cukrem a sirupem, přidáme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a sodou a přimícháme i olej, skořici a špetku soli. Nakonec do směsi

přidáme mrkev a ořechy a vše důkladně promícháme. Těsto nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a pečeme na 180 °C asi...

Mrkvový dort - recept

Vejce vyšleháme s třtinovým cukrem a sirupem, přidáme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a sodou a přimícháme i olej, skořici a špetku soli. Nakonec do směsi přidáme mrkev a ořechy a vše důkladně promícháme. Těsto nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a **pečeme na 180 °C asi 35 - 45 minut**. Necháme vychladnout a rozkrojíme.

Sýr, cukr a citrónovou šťávu vyšleháme na hladký krém. Částí krému potřeme rozkrojený korpus, spojíme opět obě poloviny dohromady a krémem potřeme celý povrch mrkvového dortu.

Mrkvový dort můžeme dále ozdobit např. mandlovými plátky, skořicí nebo nastrouhanou mrkví.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí