Mrkvové dortíčky

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Karotku omyjeme, oloupeme a nastrouháme do mísy. Do druhé mísy prosejeme mouku, lžičku sody, 1/2 lžičky kypřicího prášku, špetku soli a koření (1 lžička skořice ¼ lžičky mletého muškátového oříšku ¼ lžičky mletého zázvoru). V míse vyšleháme olej, třtinový cukr, cukr a 3 vejce. Přidáme zakysanou smetanu a nastrouhanou karotku a stěrkou vše promícháme. Postupně přidáváme moučnou směs a zapracujeme na těsto. Formu na muffiny vyložíme pečicími košíčky. Těsto nalijeme do ⅔ košíčků a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 20 minut dozlatova. Po upečení necháme dortíčky vychladnout na mřížce uvnitř formy na muffiny. Na krém vyšleháme mascarpone, smetanu ke šlehání a cukr moučku. Přendáme do cukrářského pytlíku s ozdobnou špičkou a nastříkáme na vychladlé dortíky. Dáme je odležet do lednice. Na plech dáme pečicí papír. Marcipán (200 g) rozdělíme na 2 stejné části. Každé barvivo (oranžové a zelené) zvlášť nejprve rozmícháme v mističce s pár kapkami vody. Nejlépe v rukavicích vezmeme 1 část marcipánu a promícháme ji s oranžovou barvou do požadovaného odstínu, stačí velmi malé množství. To samé opakujeme se zelenou barvou. Z oranžového marcipánu vymodelujeme mrkvičky a ze zeleného nať. Detaily na mrkvičce a nati upravíme párátkem. Dortíky na závěr ozdobíme připravenými mrkvičkami.

Ingredience

- **Mrkev** - 165 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 120 g
- **Cukr krystal** - 170 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 120 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 160 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 4 g
- **Jedlá soda 15 g** - 6 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 200 g
- **Muškátový ořech celý 9 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE