Mrkvový dort

Počet porcí: 12
Doba přípravy: 90 minut
Bez lepku

Postup přípravy

3 vejce, kakao, moučkový cukr, olej a citronovou kůru vyšleháme do husté pěny. Přimícháme ostatní suroviny a nakonec nastrouhanou najemno mrkev. Těsto vlijeme do vymazené a vysypané formy o průměru 22 cm. Pečeme na 170 stupňů asi 45 minut. V misce vymícháme tvaroh se změklým máslem a moučkovým cukrem dle své chuti. Upečený a vychladlý dortový korpus v polovině prořízneme a naplníme krémem. Celý povrch přelijeme rozpuštěnou čokoládou. Dozdobíme dle své fantazie například marcipánovými mrkvičkami.

Ingredience

- **Mrkev** - 300 g
- **Vejce** - 150 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 130 g
- **Holandské kakao 100 g** - 4 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 500 g
- **Olej řepkový** - 80 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 200 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE