Mrkvový dort s lískovými oříšky

Počet porcí: 9
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

4 vejce, 1 hrnek cukru, 1,25 hrnku oleje, vanilkový extrakt (2 KL), jedlou sodu (2 KL), kypřící prášek (2 KL), skořici a špetku soli vložíme do šlehacího stoje a vyšleháme do pěny. Pak postupně přidáváme 2 hrnky mouky (může být i polohrubá), nastrouhanou mrkev (3 hrnky) a rozdrcené sušenky.

Jakmile máme veškeré suroviny smíchané, těsto nalijeme do dortové formy (vymazané a vysypané) a dáme do předehřáté trouby na 150 °C. Pečeme / sušíme v troubě 1 ½ až 2 hodiny. Do dortu po celou dobu NEPÍCHÁME špejlí.

Na krém vyšleháme smetanu se žervé, cukrem dle chuti. Můžeme přidat ztužovač šlehačky.

Když je dort upečený a vychladlý, vyndáme ho z formy a dáme na talíř (podnos). Podélně rozpůlíme a promažeme polovinou krému. Druhou polovinou potřeme celý dort kolem dokola i horní část dortu.

Dort můžeme posypat rozdrcenými ořechy (lískovými, vlašskými i mandlemi) anebo sušenkami (např. bezlepkové hrudky s lískovými oříšky).

Ingredience

- **Mrkev** - 200 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 500 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Skořice mletá 40 g** - 12 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 400 g
- **Olej slunečnicový** - 200 g
- **Bezlepkové pohankové bio hrudky s lískovými oříšky 100 g** - 100 g
- **Krajanka žervé 100 g** - 100 g
- **Jedlá soda 15 g** - 12 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE