

# Mrkvový bezlaktózový dort s Cottage Cheese

**Počet porcí:** 8

**Doba přípravy:** 45 minut

## Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C. V míse smícháme suché ingredience -1 a půl šálku mouky, lžičku prášku do pečiva, koření (muškátový oříšek 1/2 lžičky a skořice 1 lžička).

V samostatné misce rozšleháme 4 vejce. Přidáme roztavený ale chlazený (kokosový) olej, 5 lžic med, 180 g cottage a vanilku (z vanilkového lusku). Dobře promícháme. Přidáme suché přísady na mokré ingredience a důkladně promícháme. Vmícháme nastrouhanou mrkev (1 šálek) a dobře promíchám. Přidáme 3 lžíce mléka, pokud je směs příliš hustá. Směs vlijeme do pekáče a pečeme 25-30 minut. Kontrolujeme špejlí, zda je koláč hotový. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Zatím připravíme polevu. Smícháme všechny složky (Cottage Cheese 1 šálek, med 2 lžíce, (kokosový) olej 2 lžíce, vanilkový lusk 1 ks) a vyšleháme elektrickým mixérem zcela dohladka. Polevu natřeme na vrchní část koláče.

## Ingredience

- **Mrkev** - 100 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jihočeský Cottage natur 5%** 150 g - 400 g
- **Skořice mletá** 40 g - 6 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 35 g
- **Včelí med luční** 250 g - 80 g
- **Kypřicí prášek do pečiva** 12 g - 6 g
- **Makový olej** 250 ml - 45 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká** 300 g - 300 g
- **Muškatový ořech celý** 9 g - 1 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

