

Vláčný mrkvový dort s tvarohovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Polohrubá mouka 160 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Vejce a bílky zvlášť 5 ks
- Máslo 30 g
- Cukr 220 g
- Mrkev, najemno nastrouhaná 100 g
- Skořice 1 lžička
- Mleté hřebíčky 4 ks
- Kuličky nového koření, pomleté 3 ks
- Rum 2 lžíce
- Ořechy, nastrouhané 60 g
- Tuk a mouka na vymazání formy 1 ks
- **Na krém**
- Moučkový cukr 150 g
- Máslo 150 g
- Žloutek 1 ks
- Polotučný tvaroh 80 g
- **Na polevu**
- Žloutky 2 ks
- Moučkový cukr 50 g
- **Na dekoraci**
- Opražené plátky mandlí 60 g

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mouku prosejte a důkladně v ní rozmíchejte sodu. Formu o průměru 24 cm vytřete tukem a vysypte moukou. Žloutky ušlehejte se změkklým máslem a většinou cukru do pěny. Z bílků a špetky soli vyšlehejte hustou pěnu, přisypte zbylý cukr a vyšlehejte na pevný sníh. Přidejte do něj mrkev společně s ořechy, kořením, rumem ho vmíchejte do vyšlehaných žloutků. Promíchejte a postupně vmíchejte mouku.

Těsto vlijte do formy a dejte do trouby předehřáté na 170°C. Pečte asi 50 minut. Upečený korpus nechte částečně zchladnout a vyndejte z formy.

Ve skleněné míse třete žloutky s prosátým cukrem asi 10 minut dohladka. Hotovu polevu rozetřete na vychladlý korpus. V misce vyšlehejte změkklé máslo s prosátým cukrem do pěny. Do ní nejprve zašlehejte žloutek a nechte zchladnout. Tvaroh vyklopte do sítka vyložené jemným platýnkem a nechte alespoň půl hodiny odkapat. Potom jej po částech zašlehejte do krému. Směs naplňte do sáčku, zdobte sním povrch dortu a zbylým krémem přizdobte boční stranu. Tu nakonec jemně pokryjte lupínky mandlí.