Mrkvový dort III.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 10

- Tmavý třtinový cukr 400 g
- Hladká mouka 380 g
- Kypřící prášek do pečiva 1 balení
- Sůl 1 špetka
- Mletá skořice 1 lžička
- Mletý muškátový oříšek 1.4 lžička
- Vlašské ořechy 2 hrst
- Slunečnicový olej 240 ml
- Vejce 3 ks
- Zakysaná smetana 180 ml
- Nadrobno nasekaná pomerančová kůra 1 lžička
- Mrkev, oloupaná, nastrouhaná 600 g
- Máslo 1 ks
- Mouka 1 ks
- **Na polevu a ozdobu**
- Máslo 75 g
- Smetanový sýr 375 g
- Moučkový cukr 155 g
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Oranžový a zelený marcipán(mrkvičky) 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Cukr, mouku a kypřící prášek nasypejte do velké mísy, přidejte sůl, skořici, muškátový oříšek a nasekané ořechy a dobře promíchejte. Do jiné mísy vlijte olej, vyklepněte vejce, přidejte zakysanou smetanu a pomerančovou kůru a vše našlehejte vidličkou. Potí tekutou směs postupně vmíchejte k sypké a dobře promíchejte. Nakonec přidejte nastrouhanou mrkev.
Těsto přelijte do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 24 cm. Pečte 1 hodinu a 40 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli.
Vyjměte z trouby a nechte zchladnout.
Mezitím udělejte polevu: máslo, smetanový sýr, moučkový cukr a vanilkový extrakt šlehejte 2-3 minuty dohladka. Zhruba třemi čtvrtinami polevy přetřete zchladlý dort včetně boků. Zbytek polevy dejte do cukrářského sáčku a na vršku dortu udělejte 12 bochánků. Na ně položte marcipánové mrkvičky.