

Mrkvový koláč II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 250 g
- smetana 2 dl
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 200 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vyšleháme s cukry do pěny, přidáme napůl ušlehanou smetanu a ještě asi půl minuty šleháme. Do mouky přimícháme prášek do pečiva a zamícháme ke žloutkové hmotě.

Nakonec vmícháme nahrubo nastrouhanou syrovou mrkev, těsto rozetřeme do pekáčku vymazaného máslem a vysypaného hrubou moukou.

Pečeme v předehřáté troubě na spodnějším roštu asi 28 minut.

Vychladlý koláč můžeme pocukrovat.