

Mrkvový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 500 g
- vejce 5 ks
- skořice 1 špetka
- kypřicí prášek 1 balíček
- hera máslová 200 g
- hladká mouka 300 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- rozinky 1 hrst
- krupicový cukr 300 g
- vlašské ořechy 50 g
- **Krém**
- mascarpone 200 g
- ztužovač šlehačky 1 ks
- smetana 100 g
- krupicový cukr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce společně s rostlinným tukem Hera máslová příchutí a cukrem utřeme do bílé hladké pěny. Poté ručně vmícháme mrkev společně s kořením a ořechy.

Nakonec vmícháme mouku spojenou s kypřícím práškem.

Hotovou hmotou naplníme dortovou formu a pečeme na 170° C asi 40 minut.

Na hotový korpus v dortové formě poté nanese krém

Mascarpone utřeme s cukrem a nadlehčíme vyšlehanou smetanou se ztužovačem a necháme vychladit přes noc.

Hotový dort obsypeme plátky pražených mandlí a dozdobíme mrkvičkami z marcipánové hmoty.

Poznámka:

mrkev nastroháme na jemno