Mrkvový koláč s podmáslím a kořeněným karamelem

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- krystalový cukr 580 g
- máslo 300 g
- karotka strouhaná 300 g
- celá karotka 8 ks
- 30% smetana 120 ml
- mletá skořice 3 lžička
- mletý zázvor 2 lžička
- mletý muškátový oříšek 2 lžička
- vejce 4 ks
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 330 g
- prášek do pečiva 3 lžička
- podmáslí 150 ml
- citrónová kůra 1 ks
- pomerančová kůra 1 ks
- **Drobenka**
- tmavý cukr 20 g
- hladká mouka 10 g
- sekané pekanové ořechy 45 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1
Předehřejte troubu na 180 °C. V pánvi rozmíchejte 180 g cukru a 40 ml vody. Zahřívejte a míchejte, dokud nevznikne světlý karamel. Opatrně vmíchejte 260 g másla – nepoprskejte se, pálí to. Vmíchejte strouhanou mrkev a pomaličku opékejte 15 min. Nechte zchladnout.

2
Smíchejte v pánvi 220 g pískového cukru a 50 ml vody a vařte, dokud nevznikne tmavý karamel. Opatrně vmíchejte zbylé máslo a ještě 50 ml vody. Přidejte překrájené karotky a vařte doměkka (4–5min). Vyndejte děrovanou naběračkou. Nechte vychladnout. Do zbylého krému vmíchejte smetanu a polovinu koření a odložte stranou. Krém ohřejte na mírném ohni až před podáváním.

3
Na pekanovou drobenku smíchejte přísady v misce a odložte.

4
Prošlehávejte vejce, žloutek a zbylý cukr, dokud krém nezbělá. Prosijte do vajec mouku, přidejte prášek do pečiva a zbylé koření. Promíchejte, přidejte podmáslí, kůru z citronu i pomeranče a strouhanou mrkev. 22 cm velkou koláčovou formu vymažte máslem, vyložte pečicím papírem. Vlijte těsto, urovnejte povrch. Do hvězdice pokladťe rozpůlenými karotkami a posypte pekanovou drobenkou. Pečte 1–1 ¼ hodiny, vyzkoušejte těsto špejlí.

5
Nechte 15 min. chladnout, podávejte teplé, přelité horkým kořeněným karamelem.