

# Mrkvový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mrkev 500 g
- Rostlinný tuk 200 g
- Krupicový cukr 300 g
- Vejce 5 ks
- Hladká mouka 300 g
- Rozinky 1 hrst
- Skořice 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Vlašské ořechy 50 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- **KRÉM**
- Mascarpone 200 g
- Smetana 100 g
- Krupicový cukr 100 g
- Ztužovač smetany 1 balíček

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mrkev očistěte a nastrouhejte na jemném struhadle. Vejce rozklepněte do mísy a společně s rostlinným tukem Hera máslová příchutí a cukrem utřete do bílé hladké pěny. Poté ručně vmíchejte mrkev společně s kořením a ořechy. Nakonec do směsi zlehka zpracujte mouku promíchanou s kypřícím práškem. Těstem naplňte dortovou formu vymazanou tukem a vysypanou hrubou moukou a pečte asi 40 minut při 170°C.

Smetanu ušlehejte se ztužovačem. Mascarpone třete s cukrem, nadlehčete vyšlehanou smetanou a nechte vychladit nejlépe do druhého dne. Hotový dortík potřete vysokou vrstvou krému, povrch uhladte a posypejte plátky pražených mandlí a dozdobte mrkvičkami z marcipánové hmoty.