

Mrkvový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- strouhaná mrkev 500 g
- hera máslová 200 ks
- 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
- mascarpone 200 g
- smetana 100 g
- krupicový cukr 100 g
- ztužovač smetany 1 balíček
- plátky pražených mandlí 1 balíček
- marcipánové mrkvičky 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce společně s rostlinným tukem Hera máslová přichuť 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.