

Karotkové dortíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sultánky 80 g
- Pomeranč na šťávu 1 ks
- Rum 1 lžíce
- Tmavý cukr 50 g
- Rostlinný olej 120 g
- Med 120 ml
- Vejce 3 ks
- Skořice 1 lžička
- Mletý zázvor 1 lžička
- Hladká mouka 190 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Karotka 3 ks
- Vlašské ořechy 1 hrst
- **KRÉM ZE SMETANOVÉHO SÝRU**
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo 85 g
- Smetanový sýr 80 g
- Smetana ke šlehání 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sultánky namočím v pomerančové šťávě a rumu a nechám je přes noc v lednici nabobtnat. Do mísy dám cukr, olej, med a vejce a ručním šlehačem vše dobře prošlehám.

Do druhé mísy proseju skořici, mletý zázvor, mouku, kypřicí prášek, jedlou sodu, sůl a promíchám. Tuto směs pak postupně vmíchám do mísy s tekutými přísadami. Nakonec ještě přidám nastrouhanou karotku a sultánky.

Přehřejou troubu na 200 °C. Vymažu olejem silikonovou nebo teflonovou formu na muffiny a každou jamku naplním do tří čtvrtin těstem. Peču 20–25 minut. Hotové jsou, když do nich zapíchnu špejli a nezůstane na ní těsto. Vyndám dortíky z formy a nechám je na mřížce vychladnout. Sultánky namočím v pomerančové šťávě a rumu a nechám je přes noc v lednici nabobtnat. Do mísy dám cukr, olej, med a vejce a ručním šlehačem vše dobře prošlehám.

Mezitím si připravím krém. Všechny přísady trhu 10 minut ručním šlehačem nebo v robotu, až je krém nadýchaný a hladký. Každý dortík namažu krémem a ozdobím nasekanými ořechy a medem.