# Mrkvový dort s medvídky Pedro Tutti Frutti

## Kategorie: Moučníky

## Autor: dezertyprodeti

## Suroviny

**Porce:** 8

- vejce 3 ks
- třtinový cukr 180 g
- javorový sirup 1 lžička
- polohrubá mouka 240 g
- kypřící soda 1.5 lžička
- prášek do pečiva 1.5 lžička
- skořice 1 lžička
- olej 200 ml
- mrkve (nastrouhané nahrubo) 7 ks
- sůl 1 špetka
- termizovaný smetanový sýr typu lučina 600 g
- moučkový cukr 160 g
- změklé máslo 120 g
- javorový sirup 1 lžička
- citronová šťáva 2 lžička
- potravinářské barvy 3 ks
- Pedro Tutti Frutti medvídci 3 balení

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

# Postup:

Vyšlehejte vejce s třtinovým cukrem a sirupem. Zvlášť si promíchejte všechny suché přísady (mouku, sodu, kypřící prášek, sůl a skořici) a přidejte k vaječné směsi. Pak postupně zašlehejte i olej a nakonec vmíchejte mrkev. Těsto nalijte do vymazané dortové formy a pečte přibližně hodinu na 180°C.
Mezitím vyšlehejte dohladka změklé máslo s cukrem, sirupem a lučinou. Citronovou šťávou dolaďte chuť. Krém rozdělte do čtyř misek v poměru 2:1:1:1. Misku s dvojnásobně větším množstvím krému dejte stranou a použijte k potření vrchní části dortu a boků. Zbylý krém v jednotlivých miskách postupně obarvěte třemi různými potravinářskými barvami.
Vychladlý korpus třikrát podélně rozřízněte. Jednotlivá patra namažte barevnými krémy, a poté celý dort potřete ze všech stran neobarveným krémem. Ozdobte medvídky Pedro Tutti Frutti podle své fantazie a nechte vychladit v lednici.

Množství je určeno pro dortovou formu o průměru 18 cm.