

# Mrkvový koláč s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **na ozdobu**
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks
- **poleva**
- čokoládová nebo citronová poleva 1 kelímek
- **těsto**
- vejce 3 ks
- mrkev 220 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- hnědý cukr 240 g
- sekané ořechy 70 g
- olej 230 ml
- jablko 2 ks
- prášek do pečiva 2 lžička
- polohrubá mouka 375 g
- jedlá soda 2 lžička
- sůl 1 špetka
- citron 1 ks
- mletá skořice 2 lžička

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Rakousko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Mrkev a jablka očistíme a nastrouháme. Pokapeme čerstvě vymačkanou citronovou šťávou. Ořechy nasekáme nahrubo.

Troubu rozejdeme na 170°C.

Vejce, cukr a vanilkový cukr ušleháme do pěny. Mouku smícháme s práškem do pečiva, špetkou soli, sodou a ořechy. Střídavě s olejem vmícháváme do vaječné pěny. Nakonec vmícháme jablka s mrkví a přisypeme mletou skořicí. Těsto natřeme do vymazané a vysypané formy. Můžeme plech vyložit i pečícím papírem. Mrkvový koláč s jablky pečeme 60 - 70 minut podle typu trouby.

Po vychladnutí polijeme mrkvový koláč s jablky čokoládovou nebo citronovou polevou, kterou necháme zatuhnout. Ale můžeme také jen pocukrovat, nakrájet a podávat.