

Slavnostní mrkvový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 12

• TĚSTO

- vejce 4 ks
- moučkový cukr 350 g
- med 50 g
- očištěná, nastrohaná mrkev 450 g
- hladká mouka 250 g
- mandle 100 g
- sůl 1 špetka
- prášek do pečiva Dr. Oetker 1 balení
- mletá skořice 1 lžička
- rostlinný tuk Hera 100 g

• zdobení

- mrkev, moučkový cukr, bílá čokoláda, lístky meduňky

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve rozpustíme Heru. Do jedné misky nastroháme mrkev, nalijeme rozpuštěnou Heru a med a všechno promícháme. Vajíčka s moučkovým cukrem utřeme do pěny a přidáme k mrkvové směsi. Prosetou mouku, na jemno namleté mandle se solí a skořicí nejdříve nasucho promícháme, potom přidáme k vajíčkové a mrkvové hmotě a za pomoci vařečky promícháme.

Těsto se lehce promíchá s postupně přidávanou moukou. Hotové těsto nalijeme do dortové formy s průměrem 23 cm vyložené pečícím papírem a pečeme 65 – 70 minut v předehřáté troubě při teplotě 170 °C.

Než se dort upeče, očistíme mrkev a polovinu z ní nakrájíme na plátky tenké 1 mm. Plátky mrkve obalíme v moučkovém cukru a položíme na plech vyložený pečícím papírem. Až se dort upeče, dáme do trouby vysušit plátky mrkve a mezi tím necháme dort vychladnout.

Bílou čokoládu opatrně rozpustíme a nalijeme na střed dortu. Zbytek mrkve nastrouháme a nasypeme na střed čokolády. Okraj dortu ozdobíme mrkvovými lupínky a lístky meduňky.“

Tip: Okraj dortu ozdobíme mrkvovými lupínky a lístky meduňky.