

Vláčný mrkvový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Máslo a hrubá mouka na vymazání a vysypání dortové formy 1 ks
- Světlý cukr muscovado 175 g
- Slunečnicový olej 175 ml
- Velké vejce 3 ks
- Mrkev, nastrohaná 140 g
- Rozinky 100 g
- Velký pomeranč 1 ks
- Hladká mouka 175 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- Soda 1 lžička
- Skořice 1 lžička
- Kardamon 1 špetka
- Strouhaný muškátový oříšek 1.2 špetka
- Na polevu: 1 ks
- Moučkový cukr 175 g
- Pomerančová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Troubu predehřejte na 180°C. Dortovou formu o průměru asi 24 cm vymažte máslem a vysypte

moukou. Cukr přesypte do větší mísy, přidejte olej a postupně i vajíčka. Míchejte vařečkou, přidejte mrkev, rozinky a jemně nastrohanou kůru z jednoho pomeranče.

2. Mouku , prášek do pečiva, sodu, skořici, kardamon a špetku muškátového oříšku smíchejte v jiné míse a přidejte k mrkvové směsi. Promíchejte a směs přendejte do dortové formy a pečte 40 - 45 minut. Nechte 5 minut chladnout ve formě a pak vyklopte. Udělejte polevu: moučkový cukr smíchejte s pomerančovou šťávou - směs by měla být tekutá zhruba jako smetana - a přelijte ji dost. Nakrájejte a podávejte.