

Mrkvový koláč s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: moooncaa



Suroviny

- Mrkev 500 g
- vlašské ořechy 150 g
- hnědý cukr 200 g
- rozinky 100 g
- vejce 4 ks
- olej 250 ml
- jedlá soda 2 lžička
- skořice 2 lžička
- polohrubá mouka 250 g
- **Krém**
- Lučina 200 g
- máslo 80 g
- cukr moučka 80 g
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mrkev oloupat, najemno nastrouhat. Ořechy nasekat na menší kousky. Mrkev, ořechy, mochu, sodu, rozinky, skořici a cukr spíchat. Vejce vyšlehat do pěny, postupně přimíchávat olej a vmíchat do směsi. Těsto vylít na pečicí papír a péct v troubě na 180°cca 40-50min. Po upečení nechat vychladnout. Krém: všechny přísady počlivě promíchat a natřít na vychladlý koláč a navrch posypat nastrouhanou mrkví.