

Srnčí hřbet s mrkví a mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 16

• TĚSTO

- Očištěná mrkev 200 g
- Hladká mouka 80 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mleté oloupané mandle 100 g
- Mletý mák 60 g
- Máslo 120 g
- Vejce 3 ks
- Moučkový cukr 80 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Citronová kůra 1 lžíce

• DOHOTOVENÍ

- Bílá čokoláda 100 g
- Mandle se slupkou 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Mrkve očištíme a nastrouháme na hrubém struhadle. Mouku prosejeme s kypřicím práškem a

smícháme s mandlemi a mákem. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Bílky vyšleháme s citronovou šťávou na pevný sníh.

2. Do máslové pěny vmícháme nastrouhanou mrkev, citronovou kůru, mouku s práškem do pečiva a nakonec bílkový sníh. Hotové těsto naplníme do formy na srncí hřbet, kterou jsme předem vymazali tukem a vysypali hrubou moukou.

3. Pečeme ve vyhřáté troubě při 175°C asi 30 minut. Po upečení necháme krátce vychladnout ve formě a pak vykloupíme na kovovou mřížku.

4. Bílou čokoládu rozpustíme v kastrůlku ve vodní lázni a vychladní moučným s ní polijeme, přičemž ji necháme jen mírně stékat po stranách. Ještě než čokoláda ztuhne, ozdobíme moučník oloupanými nasekanými mandlemi. Poté necháme čokoládu v chladničce zcela zatuhnout a hřbet nakrájíme na plátky.