

MRKVOVÝ KOLÁČ

I. SUROVINY

• TĚSTO

- 1 1/2 sklenice pšeničné mouky
- 1 sklenice slunečnicového oleje
- 1 1/2 sklenice nastrouhané mrkve
- 3 vejce
- 1 1/2 sklenice třtinového cukru
- 1 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 2 lžičky vanilkového cukru
- 1 1/2 lžičky jedlé sody
- 1 lžička skořice
- 1 sklenice nadrobno nasekaných ořechů (mandle, kešu, vlašské, pekanové...)
- špetka soli
- máslo a polohrubá mouka na vysypání formy

• SÝROVÝ KRÉM

- 100 g smetanového sýra
- 1/2 sklenice moučkového cukru
- 50 g měkkého másla
- 1 lžička šťávy z pomeranče (nebo pomerančové šťávy)
- 2 lžičky vanilkového cukru

II. POSTUP

• TĚSTO

Do mouky zamícháme prášek do pečiva a jedlou sodu.

Ve větší míse důkladně utřeme vejce s cukrem. Za stálého míchaní postupně přidáváme olej, mouku s práškem do pečiva a sodou, vanilkový cukr, skořici a sůl. Nakonec přidáme nejemno nastrouhanou mrkev a nasekané ořechy (hrst ořechů odložíme stranou na zdobení). Těsto opatrně zamícháme.

Těsto dáme do máslem vymazané a moukou vysypané formy nebo hlubokého plechu. Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů cca 35-40 minut. Poté necháme vychladnout.

- SÝROVÝ KRÉM

Všechny přísady do krému – sýr, změkklé máslo, pomerančovou šťávu, moučkový a vanilkový cukr důkladně smícháme lžící. Poté mixujeme cca 2 minuty mixérem na nízkých otáčkách.

Vychlazené těsto potřeme vrstvou krému vysokou cca 4 mm a ozdobíme zbylými ořechy.

