

Barevný mrkvový dort s Pedro bonbonky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

6768 kalorií , 180 g cukrů , 480 g tuků , 83 g bílkovin

Autor: Anna

Odkaz: <https://srecepty.cz/barevny-mrkvovy-dort-s-pedro-bonbonky>

Příprava

Nejprve vyšlehejte vejce s třtinovým cukrem a sirupem. Zvlášť si promíchejte všechny suché přísady (mouku, sodu, kypřící prášek, sůl a skořici) a přidejte k vaječné směsi. Pak postupně zašlehejte i olej a nakonec vmíchejte mrkev. Těsto nalijte do vymazané dortové formy o průměru 18 cm a pečte přibližně hodinu na 180 °C. Mezitím vyšlehejte dohladka změklé máslo s cukrem, sirupem a lučinou. Dle libosti doladte chuť citronovou šťávou. Krém rozdělte do čtyř misek v poměru 2:1:1:1. Misku s dvojnásobně větším množstvím krému dejte stranou - tu použijete k potřetí vrchní části dortu a boků. Zbýlý krém v jednotlivých miskách postupně obarvíte třemi různými potravinářskými barvivy. Upečený korpus nechte vychladnout a poté ho třikrát podélně rozřízněte. Jednotlivá patra namažte barevnými krémy, a poté celý dort potřete ze všech stran neobarveným krémem. Ozdobte ho ze všech stran medvídky Pedro Tutti Frutti podle své fantazie a nechte ho vychladit v lednici.



Tip k receptu

Ingredience

- ✓ 7 ks mrkev
- ✓ 200 ml rostlinný olej
- ✓ 240 g polohrubá mouka
- ✓ 3 ks vejce
- ✓ 180 g třtinový cukr
- ✓ 1 lžička javorový sirup
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 1,5 lžička Jedlá soda
- ✓ 1,5 lžička kypřící prášek do pečiva
- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 160 g cukr moučka
- ✓ 600 g Lučina
- ✓ 120 g máslo
- ✓ 1 lžička javorový sirup
- ✓ 1 troška citronová šťáva
- ✓ 3 balení potravinářská barviva
- ✓ 2 balení gumoví medvídci Pedro

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Dezert, Moučník

Pro dokonalý vizuální požitek vyberte potravinářské barvy ladící s barvami želé medvídků.

