

# Mrkvový dort s ananasem a vlašskými ořechy



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

7266 kalorií , 17 g cukrů , 521 g tuků , 160 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvovy-dort-s-ananasem-a-vlasskymi-orechy>

## Příprava

Těsto: V jedné míse smícháme vejce s cukrem a olejem. V jiné promícháme sůl, sodu, skořici, muškátový oříšek a hladkou mouku. První směs vmícháme do druhé, pak přidáme mrkev, ananas, vlašské ořechy a vanilkové aroma. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané pečící formy o průměru 24 cm a pečeme při 180°C asi 80 minut. Upečený dort necháme vychladnout. Poleva: V misce vyšleháme máslo s cukrem, přidáme tvaroh, esenci a orestovaný kokos. Dort dle libosti nazdobíme.

## Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 hrnek oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička sody
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 1/4 lžičky muškátového ořechu
- ✓ 2 hrnky hladké mouky
- ✓ 1,5 hrnku cukru krupice
- ✓ 2 hrnky mrkve nastouhané najemno
- ✓ 1 hrnek vlašských ořechů nahrubo
- ✓ 1 hrnek ananasu na kousky
- ✓ 1 lžička vanilkové esence
- ✓ 250g měkkého tvarohu
- ✓ 125 g másla
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1-2 lžičky vanilkové esence
- ✓ 60 g kokosu orestovaného

## Kategorie

Dezert, Moučník

