

Mrkvový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 16

4068 kalorií , 24 g cukrů , 263 g tuků , 109 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvovy-dort>

Příprava

Těsto: Mrkev na jemno nastrouháme. Vejce vyšleháme s krupicovým cukrem. Přidáme olej, džus, mrkev, ořechy namleté a nakonec mouku s moučkovým cukrem, práškem do pečiva a skořicí. Těsto pečeme ve formě při 180 °C asi 30-45 min. Po upečení necháme vychladnout ve formě. Náplň: Tvaroh smícháme s cukrem a do tuha ušlehanou šlehačkou. Korpus prokrojíme. Spodní díl potřeme polovinou náplně a poklademe polovinou mandarinek. Přikryjeme korpusem a celý dort potřeme zbytkem náplně. Zdobíme mandarinkami a čokoládou. Boky obalíme oříšky.



Tip k receptu

Můžeme dát i jakékoliv měkké ovoce.

Ingredience

- ✓ 300 g mrkve
- ✓ 2 vejce
- ✓ 70 g cukru krystal
- ✓ 125 ml slunečnicového oleje
- ✓ 120 ml jablečného džusu
- ✓ 100 g vlašských ořechů
- ✓ 220 g polohrubé mouky
- ✓ 30 g moučkového cukru
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 314 g mandarinkového kompotu
- ✓ 50 g lískových ořechů (opražené a nasekané)
- ✓ 20 g hořké nastrouhané čokolády

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Moučník

