

Mrkvový koláč

asi 24 porcí



Jednoduchý

do 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s třtinovými cukry elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme olej, mouku smíchanou s mandlemi a kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Nakonec vmícháme nastrohanou mrkev a rozinky. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160°C
Horkovzdušná: 140°C
Plynová trouba: stupeň 2
Doba pečení: asi 60 Min.

- 2 Na přípravu sirupu v kastrůlku povaříme džus s cukrem a šťávou z limetky. Koláč špejlí na několika místech propícháme a ještě horkým sirupem prolijeme. Koláč necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Krém necháme vychladnout, přidáme mascarpone a kůru a ještě krátce vyšleháme. Krém nanese na vychladlý koláč a dozdobíme.

Na těsto:

6 ks vejce
300 g cukr třtinový
2 balíčky Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
300 ml olej
400 g mouka celozrnná
170 g mleté mandle
2 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
700 g mrkve najemno nastrohané
100 g rozinky namočené v rumu

Na sirup:

100 ml džus pomerančový
80 g cukr
šťáva z 1 limetky

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
50 g cukr
500 ml mléko polotučné
250 g mascarpone
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme: