

Mrkvový koláč

Ingrediencie cesto:

- 400 g mrkvy
- 100 ml vody
- 3 vajčička
- 150 g trstinového cukru
- 300 g celozrnej múky
- 12 g kypriaceho prášku
- 2 čl škorice
- 150 g masla



Ingrediencie plnka:

- 1 ks vanilkový puding
- 250 ml mlieka
- 2 PL trstinového cukru
- 100 g masla
- 1 ks vanilkový cukor
- 250 g hrudkovitého tvarohu



Na posýpku:

- domáca granola

Postup:

1. Očistenú mrkvu najemno nastrúhame.
2. Vajička a cukor vyšľaháme, pridáme múku a kypriaci prášok.
3. Vmiešame mrkvu a rozpustené maslo.
4. Pečieme na 200°C 25 minút.
5. Uvaríme si puding a necháme vychladnúť.
6. Pridáme maslo a vyšľaháme.
7. Cesto rozkrojíme napoly, natrieme plnkou a položíme na seba.
8. Vrchnú pólku posypeme granolou.
9. Môžeme hneď podávať.

Dobrá chuť!