

Mrkvový dort

Ingredience:

280 g hladké mouky
25 g mletých oříšků
2 lžičky prášku do pečiva
200 g mrkve
špetka soli
2 lžičky skořice
hrst rozinek
2 vejce
85 g rozpuštěného a vychladlého másla
175 ml mléka

krém: 250 g tvarohu

70 g másla
30 g moučkového cukru



Postup: V jedné misce smícháme všechny suché přísady kromě mrkve, ve druhé misce smícháme tekuté přísady společně s nastrohanou mrkví. Jemně promícháme tekutou směs se suchou. Těsto nalijeme do formy a pečeme 25 minut na 180°C . Na krém utřeme změkklé máslo s tvarohem a cukrem. Upeklý dort rozkrájíme podélně na dvě stejně velké části. Na spodní část dáme polovinu připraveného krému, přiklopíme druhou částí dortu a zbytek krému namažeme na vrchní část. Dort můžeme ozdobit například kousky ovoce. Před servírováním necháme hotový dort vychladit alespoň hodinu v lednici.