

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Vláčný mrkvový dort od šéfcukráře

Korpus

650 g mrkve (vymačkat šťávu a zbyde zhruba 500g)
200 g vlašských ořechů
30 g kokosu
250 g polohrubé mouky (doporučujeme i verzi: 125 g celozrnné mouky a 125 g polohrubé)
2 lžičky jedlé sody
2 lžičky skořice
300 g třtinového cukru (ještě jsme ubrali a jsme spokojeni i s 225 g)
4 vejce
200 ml rostlinného oleje
50 g kokosového oleje
100 g rozinek
citronová kůra z bio citrónu

Krém

200 g lučiny
120 g moučkového cukru
80 g másla
vanilka
kůra z bio citrónu

+ ozdobit můžeš ořechy a Ganache montée, nastrouhaná kůra z 1 limetky nebo citrónu

Postup na mrkvový dort:

- › Mrkev očisti a nastrouhej na jemném struhadle. Ořechy nasekej nožem na drobné kousky. Mouku smíchej s kypřícím práškem, skořicí a cukrem.
- › Troubu předehřej na 160 °C. Použij větší a hlubší pekáč (cca 20 x 35 cm). Vymaž olejem a vylož pečícím papírem. Papír lépe přilne k povrchu pekáče.
- › Vejce rozklepni do misky a vyšlehej z nich pěnu. Pak do nich po částech zašlehej olej. (Smíchej si rostlinný olej s kokosovým a pokud kokosový olej není tekutý, lehce ho zahřej.) Přidej mrkev, rozinky a ořechy a nakonec postupně i moučnou směs. Promíchej. Vzniklé těsto vyklop a rozetři na plech. Peč v předehřáté troubě 40 – 50 minut. Na začátku pečení je možná přikryt papírem. Otestuj špejlí. Pokud zapáchneš a zůstane suchá, dort je hotový.
- › Přísady na krém dobře promíchej a potřij jím vychladlý moučník. (Můžeš rozkrojit a potřít i uvnitř.) Na povrch můžeš nastrouhat limetkovou kůru nebo ořechy. Před podáváním doporučuji nechat v chladu ztuhnout.