

Sweet Flow

Mrkvové řezy s pomerančem a polevou z krémového sýru

Ingredience těsto:

- 150 g moučkového cukru
- 180 g rozpuštěného másla
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 80 g najemno nastrouhané mrkve
- 220 g hladké pšeničné mouky
- 7 g skořice (můžeš dát i méně, záleží na chuti)
- 2 g kypřicího prášku do pečiva
- 2 g soli
- 10 g pomerančové kůry

Postup:

- › Všechny ingredience musí být v pokojové teplotě. Množství surovin je počítáno na formu o rozměrech 23 cm.
- › Troubu předehřej na 180 stupňů. Formu vylož pečicím papírem.
- › V míse promíchej metličkou rozpuštěné máslo s cukrem.
- › Přidej vejce a nastrouhanou mrkev a opět promíchej. Poté přisyp mouku, skořici, kypřicí prášek, sůl a pomerančovou kůru. Těsto tentokrát promíchej stěrkou, ve finále bude dost husté.
- › Směs přendej do vyloženého pekáčku.

Náplň:

- 120 g krémového sýru
- 1 vejce
- 50 g moučkového cukru

Postup:

- › Vše metličkou promíchej a nalij na mrkvové těsto. Peč přibližně 30-40 minut.
- › Zde je důležité průběžně kontrolovat, jelikož peče každá trouba jinak. Jakmile je špejle po vytáhnutí z těsta suchá, těsto je propečené. Nech zcela vychladnout.