



Mrkvový dort s krémem

vegetariánský

Středně obtížné

90 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

150 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
 150 g pšeničné polohrubé mouky
 400 g mrkve
 100 g vlašských ořechů
 80 g makadamových ořechů
 3 biovejce
 200 ml slunečnicového oleje
 200 g třtinového cukru
 2 lžičky kypřicího prášku
 1 lžička sušeného mletého zázvoru
 1 lžička perníkového koření
 1 špetka muškátového květu
 1 špetka soli
 500 ml nápoje z kešu
 2 pomeranče
 5 lžic kuzu (nebo kukuřičného škrobu)
 8 lžic javorového sirupu
 1 špetka vanilkového prášku

Jak na to?

1. Ve velké míse smíchejte obě mouky, prášek do pečiva, koření, cukr a sůl. Rozmixujte ořechy do konzistence hrubší mouky a přisypte je do mísy.
2. Vejce a cukr vyšlehejte do pěny, přidejte olej a ještě chvíli šlehejte. Poté směs přilijte do mísy a vše rozmíchejte dohladka.
3. Mrkev očistěte a nastrojte nejemno. Přidejte k těstu a promíchejte.
4. Vlijte do vymazané a vysypané dortové formy a pečte 1 hodinu při 180 °C.
5. Zatímco se dort peče, připravte si krém: ve 200 ml kešu mléka metličkou rozmíchejte kuzu a spolu se zbytkem mléka nalijte do hrnce. Nastrojte kůru z pomerančů, vymačkejte z nich šťávu a vše přidejte do hrnce. Osladte javorovým sirupem a přidejte vanilkový prášek. Za stálého míchání přiveďte směs k varu, krém prakticky ihned zhoustne.
6. Upečený dort nechte chvíli vychladnout a polijte kuzu krémem. Dejte ztuhnout do lednice alespoň na 1 hodinu nebo přes noc. Nakonec můžete ozdobit praženými nasekanými ořechy.