



## Mrkvový koláč s kokosovou šlehačkou

vegetariánský

Středně obtížné

60 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

200 g celozrnné špaldové mouky  
 100 g pohankové mouky  
 špetka soli  
 1 prášek do pečiva bez fosfátů  
 280 g vlašských ořechů  
 40 g sušených brusinek  
 500 g mrkve  
 1 biocitron  
 120 g datlového sirupu  
 120 ml panenského slunečnicového oleje  
 3 biovejce  
 400 g kokosového krému v plechovce  
 1 vrchovatá lžice kukuřičného nebo bramborového škrobu  
 1 lžice moučkového cukru

### Jak na to?

1. V míse promíchejte obě mouky, špetku soli, kypřicí prášek, sušené brusinky, 200 g mletých vlašských ořechů a 80 g vlašských ořechů nalámaných nahrubo.
2. Ve druhé míse promíchejte nastrouhanou mrkev, datlový sirup, slunečnicový olej, šťávu a kůru z jednoho biocitronu a vejce.
3. Mrkvovou směs vmíchejte do mouky s ořechy a těsto rozprostřete do vymazané rozevírací dortové formy o průměru 24 cm. Pečte 30-40 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.
4. Koláč nechte vychladnout a potřete kokosovým krémem: kokosové mléko v plechovce vložte na několik hodin do lednice, ztuhlou část ušlehejte s kukuřičným nebo bramborovým škrobem a cukrem (cukr ale nemusí být). Dejte vychladit.