

Velikonoční mrkvový dort

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

250 g	mrkev
250 g	špaldová mouka (hrubé nebo polohrubé)
1 ks	prášek do pečiva
2 ks	vejce
1 až 2 dl	mléko
150 g	hnědý (třtinový) cukr
100 g	máslo
50 g	vlašské ořechy
	tuk na vymazání formy
	mouka na vysypání formy
	poleva
	marcipán na ozdobu



Postup přípravy

Mrkev očistíme a jemně nastroháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme nastrohanou mrkev, rozklepnutá vejce smíchaná s mlékem, třtinový cukr, rozpuštěné máslo a nasekané vlašské ořechy. Vše důkladně promícháme, dokud nám nevznikne středně husté těsto. Troubu předehřejeme na 160 stupňů Celsia, formu si vymažeme tukem, vysypeme moukou a těsto do formy nalijeme. Pečeme asi 40 minut a ke konci pečení zkusíme špejlí, zda-li je těsto upečené i uvnitř. Povrch dortu můžeme na závěr přelít oblíbenou polevou a ozdobit mrkvičkami vyrobenými z marcipánové hmoty.