28 února., 2017

Mrkvový dort s tvarohem

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

350 g	cukr
4 ks	vejce
300 g	mrkev
trochu	citronová kůra
1 špetka	sůl
80 g	hladká mouka
1 sáček	kypřící prášek do pečiva
300 g	měkký tvaroh
5 lžíce	tuzemák
1 ks	vanilkový lusk
	máslo na vysypání dortové formy
	nastrouhaná mrkev na ozdobu

Postup přípravy

V míse si smícháme 300 g cukru se žloutky a očištěnou, najemno nastrouhanou mrkví. Poté do směsi přidáme nastrouhanou citrónovou kůru, špetku soli, prosátou mouku a kypřicí prášek do pečiva. V misce si stranou ušleháme z bílků tuhý sníh a lehce jej vmícháme do hotové směsi.Vše nalijeme do máslem vymazané dortové formy a pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 50 minut. Po vytažení z trouby necháme vychladnout. Mezitím si v misce smícháme měkký tvaroh s tuzemákem, dření z vanilkového lusku a se zbylým cukrem. Vše pořádně promícháme. Vychladlý dort rozřízneme podélně a natřeme středně silnou vrstvou ochuceného tvarohu, horní část přiklopíme a také natřeme tvarohem (shora i kolem dokola). Vršek dortu ozdobíme jemně strouhanou mrkví a můžeme podávat.