

Mrkvový koláč



Čas prípravy: 80 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Mrkvový koláč je tradičný múčnik, ktorý sa dá pripraviť na viacero spôsobov. My ho občas podávame vo forme biskupského chlebíka, inokedy v muffinových košíčkoch, či dokonca ako lahodný zákusok s mascarpone polevou. A niekedy len-tak - potretý džemom a posypaný grankom. Vždy je to delikatesa!

Suroviny:

200 g kryštálového cukru
4 vajcia
100 ml oleja
500 g mrkvy
400 g polohrubej múky
1 kypriaci prášok do pečiva
šťava a kôra z citróna
- nie je nutná
džem, postrúhaná čokoláda či iná forma polevy
posekané vlašské orechy, kandizované ovocie

Postup práce:

Žĺtky, cukor a olej vyšľaháme do penista. Mrkvu očistíme, najemno postrúhame a pridáme do misy. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a spolu s múkou a práškom do pečiva ho striedavo zamiešavame do cesta. Pridáme šťavu z citróna, orechy, hrozienka, prípadne iné kandizované ovocie. Premiešame a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Dáme piecť do vyhriatej rúry asi na 170°C. Vychladnutý koláč ozdobíme podľa chuti.