



# Mrkvové košíčky s vanilkou a pistáciovou polevou

⌚ 60—70 Min ♡ ♡ ♡

## Príprava

- 1 Príprava cesta: Nastrúhajte mrkvu a dôkladne ju zmiešajte so surovým trstinovým cukrom. Nechajte kysnúť aspoň jednu hodinu.
- 2 Medzitým zmiešajte jablkové pyré, olej, cukor, vanilkový cukor Bourbon a nové korenie.
- 3 Potom dôkladne zmiešajte múku, prášok do pečiva a mletú škoricu a vmiešajte do nich zmes jablkového pyré. Nakoniec pridajte nastrúhanú mrkvu, hrozienka a nasekané vlašské orechy a ešte raz dôkladne premiešajte.
- 4 Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F).
- 5 Do formy na košíčky vložte vhodné papierové košíčky a nalejte do nich zmes. Pečte v rúre 45 – 50 minút pri teplote 180 °C (356 °F) s nastavením ventilátora.
- 6 Príprava polevy: Zmiešajte zmäknuté maslo s cukrom, tvarohovým syrom a vanilkovým cukrom Bourbon a vychladnuté košíčky ozdobte pomocou zdobiaceho vrečka. Ozdobte nasekanými pistáciami podľa chuti a podávajte.

## Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

### Na cesto

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 300 g  | Mrkva                     |
| 50 g   | Surový trstinový cukor    |
| 120 g  | Jablkové pyré             |
| 70 ml  | Repkový olej              |
| 125 g  | Cukor                     |
| 140 g  | Múka                      |
| 1 ČL   | Prášok do pečiva          |
| 50 g   | Hrozienka                 |
| 50 g   | Vlašské orechy, nasekané  |
| 1 ČL   | ♦ Škorica mletá           |
| 2 ČL   | ♦ Vanilkový cukor Bourbon |
| 0.5 ČL | ♦ Nové korenie celé       |

### Na dekoráciu

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 120 g | Maslo                     |
| 250 g | Tvarohový syr             |
| 60 g  | Práškový cukor            |
| 2 PL  | Pistácie, nasekané        |
| 1 ČL  | ♦ Vanilkový cukor Bourbon |

