Mrkvové košíčky s vanilkou a pistáciovou polevou

60—70 Min

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

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 vrecka. Ozdobte nasekanými pistáciami podľa chuti a podávajte.