



Mrkvové košíčky s vanilkou a pistáciovou polevou

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingredencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na cesto

300 g	Mrkva
50 g	Surový trstinový cukor
120 g	Jablkové pyrė
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

- 1 Príprava cesta: Nastrúhajte mrkvu a dôkladne ju zmiešajte so surovým trstinovým cukrom. Nechajte kysnúť aspoň jednu hodinu.
- 2 Medzitým zmiešajte jablkové pyrė, 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 pyrė. 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.

