

Šťavnatý mrkvový koláč s citrónovou polevou

75—80 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na teplotu 180 °C. Umyte mrkvu, odrežte konce a najemno nastrúhajte.
2. Suché prísady (múka, prášok do pečiva, kryštálový cukor a lieskové orechy) nasypte do misky a dobre premiešajte.
3. Vyškrabte dužinu z vanilkového lusku a pridajte zmes s múkou a ostatné koreniny (škorica, nové korenie, soľ).
4. Pridajte vajcia, olej a mlieko k suchým prísadám a pomocou mixéra rozmixujte.
5. Nastrúhanú mrkvu jemne vyžmýkajte a vmiešajte do cesta.
6. Vymastite kruhovú formu a vysypte ju múkou. Nalejte do nej cesto a pečte 55 – 60 minút pri teplote 180 °C.
7. Nechajte korpus vychladnúť a opatrne ho vyklopte z formy. Pripravte si polevu z práškového cukru a citrónovej šťavy. Vodu pridávajte postupne, aby ste mohli kontrolovať konzistenciu. Poleva by mala byť pomerne hustá. Keď bude poleva hotová, natrite ju na tortu.
8. Dve tretiny marcipánu vymieste s červeným a žltým potravinárskym farbivom, aby vznikla oranžová zmes. Zvyšný marcipán zafarbite na zeleno. Vytvarujte 16 malých mrkiev a použite ich na ozdobenie torty.

Ingrediencie 10 Porcie

= Kotányi Produkte

Na tortu

450 g	Múka
300 g	Kryštálový cukor
24 g	Vínny kameň
5 PL	Lieskové orechy, mleté
3 ks	Organické vajcia
4 ks	Mrkva, stredne veľká
125 ml	Olej
125 ml	Mlieko
0.5 ks	Vanilka Bourbon
0.5 ČL	Nové korenie celé
1 ČL	Škorica mletá
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na polevu a dekorácie

300 g	Práškový cukor
1 ks	Citrón
2.5 PL	Voda
100 g	Marcipán
	Potravinárske farbivo (červené, žlté, zelené)