



Šťavnatý mrkvový koláč s citrónovou polevou

🕒 75–80 Min   

Príprava

Ingrediencie 10 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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)

- 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) nasypete 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 práškoveho 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 vymiešate s červeným a žltým potravinárskym farbivom, aby vznikla oranžová zmes. Zvyšný marcipán zafarbíte na zeleno. Vytvarujete 16 malých mrkiev a použijete ich na ozdobenie torty.

