



Mrkvový koláč s polevou

Chcete aby vaše deti jedli zeleninu? Šťavnatý mrkvový koláč určite neodmietnu..

Potrebuje:

175 g	Helia
360 g	Palmarín
175 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
350 g	cukor kryštálový
175 g	syr krémový (Lučina, Philadelphia...)
225 g	mrkva
1 lyžička	vanilková esencia
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžička	škoric mletá
štipka	soľ
3 ks	vajcia

Postup:

Zmiešame preosiatu múku, 1 čajovú lyžičku prášku do pečiva, 1 lyžičku škorice a štvrt' čajovej lyžičky soli.

V druhej miske šľahačom spojíme roztopený Palmarín, cukor a postupne pridávame vajcia. Na záver do mokrej zmesi vmiešame nastrúhanú mrkvu.

Všetko spolu jemne premiešame a vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy. Pečieme na teplote 180 °C. Po 45 minútach znížime teplotu z 180°C na 170°C a pečieme ďalších 20 minút.

Počas pečenia si pripravíme polevu zmiešaním Helie, Lučiny, práškového cukru a vanilkovej esencie.

Vychladnutý koláčik potrieme polevou a ozdobíme orieškami. Polevy je dosť, takže koláč môžeme aj rozkrojiť a polevu dať do

NajPečenie

stredú.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	65 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
