NajPečenie

Mrkvový koláč s polevou

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

Potrebujete:

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	škorica mletá
štipka	soľ
3 ks	vajcia

Postup:

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

V druhej miske šľahačom spojíme roztopený Palmarin, 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

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

stredu.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**65 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.