

Mrkvový dort s pomazánkou Lipánek

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Cheese cake neboli mrkvový dort je oblíbenou pochoutkou nejen v zahraničí. Vyzkoušejte ho s pomazánkou od Lipánka.



Ingredience

Na těsto:

- 4 hrnky najemno nasekané mrkve
- 2 hrnky celozrnné mouky
- 4 vejce
- 1 hrnek najemno nasekaných vlašských ořechů
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 3/4 hrnku oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1 hrnek cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1 lžička skořice

Na krém:

- 2 balení vanilkové pomazánky Lipánek
- 125 g změkklého Jihočeského másla
- 200 g Jihočeské zakysané smetany
- 2 lžice medu

Návod na přípravu:

Vejce ušleháme s cukrem a olejem. Přidáme ostatní ingredience na těsto a zamícháme. Nalijeme do dortové formy a pečeme při 180 °C cca 30 minut. Mezitím smícháme všechny ingredience na krém a necháme ztuhnout v lednici. Korpus necháme vychladnout a překrojíme na dvě poloviny. Jednu polovinu potřeme krémem, přiklopíme druhou polovinou a zbytek krému nanese na vrch dortu. Po ztuhnutí můžeme servírovat.