Mrkev dort (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g prášku do pečiva
· 2,5g jedlé sody
· 0,7g mletého hřebíčku
· 3g skořice
· 1 vejce
· 1 žloutek
· 2 bílky
· 1 špetka soli
· 200g neutrálního oleje (například hroznového)
· 270g cukru
· 50g nasekaných ořechů (nebo pekanových ořechů) + několik na ozdobu
· 135g nastrouhané mrkve
· 50g strouhaného kokosu
· 175g Philadelphia
· 70g másla
· 35g moučkového cukru
· 25g medu
· 160g mouky
· 2g prášku do pečiva
· 2,5g jedlé sody
· 0,7g mletého hřebíčku
· 3g skořice
· 1 vejce
· 1 žloutek
· 2 bílky
· 1 špetka soli
· 200g neutrálního oleje (například hroznového)
· 270g cukru
· 50g nasekaných ořechů (nebo pekanových ořechů)
· 135g nastrouhané mrkve
· 50g strouhaného kokosu
· 175g Philadelphia
· 70g změklého másla
· 35g moučkového cukru
· 25g medu

Préparation

1. Podzim, nejlepší období na to, abychom do kořeněných koláčů přidali zeleninu a pochutnali si!

2. Takže po dýňovém koláči je tu mrkvový koláč, a to ne ledajaký, protože je to recept od Yotama Ottolenghiho (nalezený na blogu C'est ma fournée).

3. Velmi často používám jeho slané recepty, ale jeho sladké recepty jsou také vynikající, a tento koláč mě o

tom rozhodně nepřesvědčí.

4. Velmi vláčný, dobře vonící, vlhký a rozplývající se na jazyku, s jeho krémovým polevou, by se vám tento koláč měl líbit Seznam ingrediencí : mouky prášku do pečiva 2, jedlé sody 0, mletého hřebíčku skořice 1 vejce 1 žloutek 2 bílky 1 špetka soli neutrálního oleje (například hroznového) cukru nasekaných ořechů (nebo pekanových ořechů) + několik na ozdobu nastrouhané mrkve strouhaného kokosu Philadelphia másla moučkového cukru medu Čas přípravy: 30 minut + 1 hodina pečení Na dva koláče o průměru 18 cm (udělal jsem jeden koláč o průměru 20 cm + jeden o průměru 16 cm): Koláč : mouky prášku do pečiva 2, jedlé sody 0, mletého hřebíčku skořice 1 vejce 1 žloutek 2 bílky 1 špetka soli neutrálního oleje (například hroznového) cukru nasekaných ořechů (nebo pekanových ořechů) nastrouhané mrkve strouhaného kokosu Šlehejte olej s cukrem, přidejte vejce a žloutek.

5. Přidejte nastrouhanou mrkev, poté ořechy (pro mě pekanové ořechy) a kokos.

6. Nakonec vmíchejte předem smíchané a prosáté suché ingredience (mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a koření).

7. Ušlehejte bílky do tuhého sněhu a jemně je vmíchejte do předchozí směsi.

8. Pečte 1 hodinu v předehřáté troubě na 150 °C (přizpůsobte podle vašeho plechu a trouby).

9. Vyjměte a nechte vychladnout na mřížce.

10. Poleva : Philadelphia změklého másla moučkového cukru medu Několik nasekaných ořechů nebo pekanových ořechů Šlehejte Philadelphia, aby se uvolnila, poté šlehejte změklé máslo s moučkovým cukrem a medem.

11. Smíchejte obě směsi (pokud chcete, můžete přidat trochu vanilky, skořice nebo kůry z pomeranče).

12. Naneste (nebo nastříkejte) polevu na koláč a poté ozdobte několika nasekanými ořechy, než si pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com