Mrkvový bezlepkový dort

Recepty

Dezerty

Velikonoce

60 min

10

3.0

2094

Budete potřebovat

žloutků	6
cukr krupice	250 g
pomerančová šťáva	2 lž
strouhaná mrkve	450 g
strouhaných ořechů	450 g
kypřicí prášek	1
bílků	6

meruňková marmeláda

balení potahové hmoty s mandlovou příchutí 1

Příprava receptu

Žloutky s cukrem vyšleháme do husté pěny a přidáme pomerančovou šťávou, pak přidáme ostatní suroviny, a nakonec zlehka přimícháme sníh z bílků. Hmotu nalijeme do dortové formy a pečeme při 170 stupních cca 40 minut po upečení necháme dort vychladnout vyřízneme z ráfku obmažeme meruňkovou marmeládou a dáme ztuhnout. Pak potáhneme mandlovou hmotou a dozdobíme marcipánovými mrkvičkami.

Kypřicí prášek do pečiva