

Mrkvová buchta

Suroviny:

2 vejce

150 g cukru moučka

100 g oleje (125 ml)

250 g nastrouhané mrkve

250 g polohrubé mouky

9 g kypřicího prášku do pečiva

1 hořkou čokoládovou polevu

hrst mletého kokosu, máslo na vymazání formy, mouka na vysypání.



Postup:

Rozehřejeme si troubu na 180°C. Očistíme mrkev a nastrouháme najemno.

Dortovou formu si vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou.

Ve vyšší misce ušleháme vajíčka s cukrem, postupně přidáváme olej. Ve musí být dobře rozšlehané. Poté přidáme nastrouhanou mrkev a opatrně vmícháme do těsta. Nakonec přidáme mouku s kypřícím práškem do pečiva a vše opatrně promícháme jen vařečkou (stěrkou).

Těsto vylijeme do dortové formy a pečeme 15–20 minut na 180 °C.

Mezitím si ve vodné lázni rozehřejeme hořkou polevu v sáčku.

Po upečení těsta sáček od hořké polevy v rohu ustříhneme a čokoládu rovnoměrně rozlijeme na povrch upečeného těsta, polévkovou lžící (spodní kulatou částí) čokoládu rozmažeme a posypeme strouhaným kokosem.



Je možná i obměna, kdy použijete i nasekané vlašské ořechy (1/3 hrnku) a ty spolu s mrkví vmícháte do těsta. Někdo má raději citrónovou polevu místo čokolády. Jiný zase pod čokoládu maže marmeládu. Vše záleží na vás 😊