Kolač od mrkve



Možda je nekom malo čudno kad vidi recept za kolač od mrkve , ali garantiram da je okus savršen .

Mekan , sočan , jednostavan , brz i vrlo ukusan kolač . Od srca ga svima preporučujem .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

600 g mrkve

50 g sjeckanih oraha

25 g mljevenih oraha

300 g margarina za kolače (ili maslaca)

225 g šećera

6 jaja

450 g brašna

1 šećer vanilija

1 prašak za pecivo

prstohvat soli

1 ½ žlica cimeta

150 ml mlijeka

SASTOJCI ZA PRELJEV :

Limunova korice od jednog limuna

1 žličica limunovog soka

180 g šećera u prahu

350 g svježeg sira za kolače

ZA DEKORACIJI :

mrkvice od marcipana

pistacije (sjeckane)

Oreo keks (mljeveni)

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva …

2 . dno kalupa obložiti pak papirom , a rub kalupa premazati margarinom za kolače …

3 . mrkvu očistiti i naribati …

4 . margarin , šećer i šećer vaniliju dobro izraditi , zatim dodavati jedno po jedno jaje . Svako jaje koje se doda treba miksati 2 do 3 minute …

5 . u brašno dodati cimet , prašak za pecivo i sol te sve žlicom izmiješati …

6 . naizmjenično dodavati brašno i mlijeko u jaja , zatim dodati mljevene orahe te sve dobro izmiksati …

7 . kad se sve dobro umutilo dodati isjeckane orahe i naribanu mrkvu te sve lagano sjediniti , zatim izliti u pripremljeni kalup promjera 26 cm …

8 . biskvit peći cca . 45 do 55 min sve ovisi o pećnici …

9 . nakon 10 minuta izvaditi biskvit iz kalupa te ga ostaviti da se u potpunosti ohladi …

10 . sir , limunov sok + koricu i šećer u prahu sve sastojke sjediniti i izmiješati tako da nestanu grudice …

11 . preliti preljev preko kolača tako da niz rubove curi malo sira …

12 . kolač dekorirati mrkvicama , posuti ga mljevenim keksom i pistacijom … **(POGLEDAJ VIDEO !!!)**

NAPOMENA I SAVJETI :

Svi sastojci za izradu biskvita trebaju biti sobne temperature .

Ako koristite silikonski kalup, samo ga namažite margarinom, pospite brašnom te ostatak brašna istresite iz kalupa .











Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri