



Bezlepkový mrkvový koláč (8-10 porcí)

Mrkvový koláč:

- 2 vejce
- 80 g třtinového cukru
- 60 g rostlinného oleje
- 80 g hladké rýžové mouky
- 70 g mandlové mouky (mletých mandlí)
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička skořice
- 2 lžice 100% ořechového másla (z vlašských či pekanových ořechů)
- 160-170 g jemně strouhané mrkve

Troubu předehřejte na 180 stupňů, pekáček o velikosti ca. 22x14 cm vyložte pečicím papírem.

Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny. Pak pomalu zašlehejte olej. Vmíchejte obě mouky smíchané s práškem do pečiva a skořicí, následně ořechové máslo a strouhanou mrkev.

Těsto dobře promíchejte a vlijte do připravené formy. Dejte péct do vyhřáté trouby zhruba na 30-35 minut, špejlí si ověřte, zda je propečeno. Nechte zcela vychladnout, pak vyjměte z formy a jednou vodorovně prokrojte.

Tvarohový krém:

- 250 g tvarohu ve vaničce (tučný nebo polotučný)
- 100 g zakysané smetany
- javorový sirup nebo med
- sekané ořechy (vlašské, pekanové)

Tvaroh smíchejte se zakysanou smetanou a nechte přes noc odkapat v plátěném ubrousku. Zbaví se tak přebytečně vody a bude hezky hustý. Podle chuti oslad'te javorovým sirupem nebo medem.

Polovinou krému slepte oba pláty k sobě a zbytkem krému koláč pomažte na vrchu. Posypte sekanými ořechy.