

Fantastický šťavnatý mrkvovo-mandľovo-orieškový koláčik s citrónovou polevou - bez tuku a takmer bez múky



POTREBNÉ PRÍSADY

5vajec, 200g cukru/dala som trstinový/, štipka soli, 0,5CL škorice, 0,5CL mletý klinček/nemala som, namočila som kus na noc dopredu do rumu :)/, 2cl griotky alebo rumu, 200g mrkvy, 50g zemiakového alebo kukuričného škrobu, 1CL PDP, 120g mletých mandlí, 120g mletých orieškov -alebo pomer podľa chuti, 50g strúhanky /ja som dala bezlepkovú/ Pre bezlepkáčov ešte plus 1CL guargumy a 1CL jablčnej vlákniny NA POLEVU:: 100g práškového cukru, 2PL citrónovej šťavy alebo rumu alebo griotky

POSTUP PRÍPRAVY

Tento osviežujúci koláčik Vám vydrží pekne šťavnatý aj na tretí deň - ak dovedty z neho niečo zostane :) Pečieme v tortovej forme s priemerom 24cm alebo 26cm. Mandle pred pomletím tiež nasucho opražím - sú potom aromatickejšie. Ostatne vid' v postupe :)

[OBRÁZKOVÝ POSTUP S MALÝMI NÁHĽADMI](#)



Formu vyložíme papierom a okraje ľahko vymažeme.



Aby cesto nevyteklo náhodou z formy, dávam papier vždy tak, že si ho vystrihnem zhruba na veľkosť formy a formu zavriem spolu s papierom. Vyčnievajúci papier odstrihnem.



Vajíčka rozdelíme na bielky a žĺtky. Žĺtky vymiešame so 100g cukru do penista, pridáme soľ, škoricu, klinček a rum/griotku/. Zmiešame škrob s práškom do pečiva, s mandľami, orieškami, strúhankou a pridáme ku žĺtkovej mase. Očistenú a jemne nastrúhanú mrkvu tiež primiešame. Vznikne nám takáto hustá masa.



Z bielkov so zvyšným 100g cukru vyšľaháme pevný sneh. Zľahka po častiach primiešame k mrkvovej mase.



Cesto dáme do formy a pečieme pri 200C ca.45 minút. Skúšame ihlou. Necháme na mriežke vychladnúť.



Po vychladnutí zmiešame na polevu práškový cukor s citrónovou šťavou /rumom, griotkou/ a dáme na koláč.



No a už hotový koláčik. Dobrú chuť :o)