

Americká mrkvová buchta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na koláč:

2 hrnky (čtvrtilitráčky) hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

1 lžička sody bicarbony

1 lžička skořice

0,25 lžičky soli

1 a 0,5 hrnku oleje

2 hrnky cukru moučka

4 vejce

2 hrnky nastrouhané mrkve

1 hrnek nadrobno nasekaných ořechů

Poleva:

125 g změkklého másla

250 g změkklého tvarohu

1 vanilkový cukr

225 g cukru moučka □ □

Postup

Přehřejeme troubu na 180 °C. Smícháme prvních pět ingrediencí a odložíme je stranou. Smícháme dohromady další tři ingredience (nejlépe elektrickým mixérem) a postupně přisypeme již promíchanou mouku s práškem do pečiva, skořicí, solí a sodou. Poté přidáme mrkev a ořechy. Těsto vlijeme do vymazaného a vysypaného pekáčku (20x30 cm nebo obdobného). Pečeme 50-60 minut. Po upečení necháme vychladnout a vytvoříme polevu (dobře promícháme všechny přísady). Navrstvíme na koláč a můžeme vložit na hodinu do ledničky (i poté můžeme koláč uchovávat v lednici).