



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Mrkvová roláda (Torta de Cenoura)

Mrkvová roláda (Torta de Cenoura Húmida) - budete potrebovať (rozmer plechu 35 x 43 cm):

500 g očistenej a nakrájanej mrkvy
6 väčších vajec
180 g kryštálového cukru
80 g múky
5 g kypriaceho prášku
šťavu a kúru z jedného BIO pomaranča
30 g vanilkového cukru na posypanie

A takto na to:

Mrkvu uvarte do mäkka, sced'te a rozmixujte na hladké pyrė. Vajička vyšľahajte s cukrom. Pridajte preosiatu múku zmiešanú s kypriacim práškom, pomarančovú šťavu a kôru a metličkou ručne zamiešajte. Na záver do cesta zamiešajte mrkvové pyrė. Cesto prelejte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte pri teplote 180 °C 20 minút.

Čistú utierku posypte vanilkovým cukrom, plát cesta preložte na utierku pečiacim papierom hore a opatrne ho z cesta stiahnite. Pomocou utierky cesto zrolujte.