

# Mrkvový bezlaktózový dort s Cottage Cheese

**Počet porcí:** 8

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C. V míse smícháme suché ingredience -1 a půl šálku mouky, lžičku prášku do pečiva, koření (muškátový oříšek 1/2 lžičky a skořice 1 lžička).

V samostatné misce rozšleháme 4 vejce. Přidáme roztavený ale chlazený (kokosový) olej, 5 lžic med, 180 g cottage a vanilku (z vanilkového lusku). Dobře promícháme. Přidáme suché přísady na mokré ingredience a důkladně promícháme. Vmícháme nastrouhanou mrkev (1 šálek) a dobře promíchám. Přidáme 3 lžice mléka, pokud je směs příliš hustá. Směs vlijeme do pekáče a pečeme 25-30 minut. Kontrolujeme špejlí, zda je koláč hotový. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Zatím připravíme polevu. Smícháme všechny složky (Cottage Cheese 1 šálek, med 2 lžice, (kokosový) olej 2 lžice, vanilkový lusk 1 ks) a vyšleháme elektrickým mixérem zcela dohladka. Polevu natřeme na vrchní část koláče.

## Ingredience

- **Mrkev** - 100 g
- **Vejce** - 240 g
- **Muškatový ořech celý** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Makový olej 250 ml** - 56 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 300 g
- **MEGGLE Čerstvý sýr přírodní 180 g** - 400 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktóзовé mléko polotučné 1 L** - 35 g
- **Med luční květový 900 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**DIABETICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

