



Mrkvový koláč s ořechy a citrónovou polevou

12 porcí



snadná příprava

up to 25 Min.



Přísady:

Na těsto:

1 balení Celozrnný mrkvový koláč
Dr. Oetker
200 g mrkve
250 ml voda
75 ml olej
2 ks vejce
50 g ořechy vlašské sekané
2 PL rozinky

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku
citrónová příchut' Dr. Oetker

- 1 Těsto připravíme podle návodu na obale a přidáme ořechy a rozinky. Těsto dáme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 60 - 70 Minuty

- 2 Koláč necháme vychladnout.
- 3 Polevu připravíme podle návodu na obale a nalijeme rovnoměrně na koláč. Necháme v chladu ztuhnout.

