

Mrkvová buchta

4 celá vejce nebo 180 ml aquafaby nebo 4 polévkové lžíce mletého lněného semínka rozmíchané ve 150 ml vody
160 ml oleje
2 polévkové lžíce rumu
2 lžičky vinného nebo jablečného octa

140 g hnědého cukru
200 g polohrubé nebo celozrnné pšeničné mouky
140 g mletých ořechů či mandlí nebo mletých pražených ovesných vloček
špetka soli - při náhradě vajec aquafabou vynecháme
2 lžičky skořice
1 lžičky mletého zázvoru
špetka muškátového oříšku
4 lžičky prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody
(tuk a hrubá mouka na vysypání formy)

(trochu mléka podle potřeby)
4 najemno nastrouhané středně velké mrkve (asi 200 g)

Dortovou či koláčovou formu nebo malý pekáček si vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo vyložíme pečícím papírem. Smícháme suché suroviny. Přidáme mokré přísady, důkladně promícháme a nakonec vmícháme strouhanou mrkev. Hustotu těsta doladíme přidáním trochou mléka. Těsto přelijeme do formy, urovnáme povrch a pečeme v předem vyhřáté troubě asi 45 minut na 180 °C na horní a spodní ohřev.

(Poloviční množství těsta ve skleněné koláčové formě jen asi 35 minut.)

Čtvrtinu těsta lze upéct jako minidortík i v horkovzdušné fritéze při teplotě 160°C asi 20 minut a po vyklopení na pečící papír ještě zespodu dopečeme asi 10 minut.

Podáváme pocukrované nebo ještě lépe s kopečkem jogurtu nebo kysané smetany posypané [slaným griliášem](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Slan%C3%BD+karamel+a+grili%C3%A1%C5%A1) nebo plátky mandlí.