

# Mrkvové řezy s vlašskými ořechy

„Tento recept jsem poprvé ochutnala až v dospělosti a dostala jsem ho jako dárek od našich přátel. Neuvěřitelně mi zachutnal a hned jsem si musela říct o recept.“

## Mrkvové řezy

1 hrnek hnědého cukru  
4 vejce  
 $\frac{3}{4}$  hrnku oleje  
2 hrnky polohrubé mouky  
2 lžičky sody  
2 lžičky prášku do pečiva  
 $\frac{1}{4}$  lžičky soli  
2 lžičky skořice  
 $\frac{1}{4}$  lžičky muškátového oříšku  
 $\frac{1}{4}$  lžičky mletého nového koření  
citronová kůra  
4 hrnky nastrouhané mrkve  
 $\frac{3}{4}$  hrnku nasekaných vlašských ořechů

Suroviny mícháme a přidáváme v tomto pořadí – vejce, cukr, olej, mouka, všechno koření, sůl, prášek do pečiva, soda, citronová kůra, mrkev a ořechy.

Pecheme na 180 °C dokud se nepřestane těsto lepit na párátko. Poté dáme vychladit.

## Krém

100 g másla  
200 g Lučiny  
 $\frac{1}{2}$  vanilky  
lžička rumu  
moučkový cukr

Vyšleháme máslo s Lučinou a ostatními ingrediencemi a potřeme řezy krémem.

## Pusinky ve tvaru mrkve

1 bílek  
70 g cukru  
gelové barvy (oranžová, zelená)

Vyšleháme bílek s cukrem, obarvíme a zdobičkou a párátkem uděláme mrkvové pusinky, kterými nakonec řezy dozdobíme.







