

## KOLAČ OD MRKVE

Za biskvit:

160 g brašna  
1 žličica sode bikarbone  
1/2 žličice mljevenog cimeta  
1/4 žličice mljevenog muškarnog orašćića  
1/4 žličice soli  
125 g maslaca  
105 g smeđeg šećera  
2 jaja  
2 žlice ekstrakta vanilije  
2 zrele banane, ispasirane  
125 ml kokosovog mlijeka  
340 g sitno naribane mrkve  
100 g kokosa

Za glazuru:

125 g krem sira  
1 žlica maslaca  
50 g šećera u prahu  
1 žličica ekstrakta vanilije  
50 g nutelle

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite duguljasti kalup za kruh.

U prikladnoj posudi pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, cimet, muškarni orašćić i sol. Mikserom pjenasto izradite omekšali maslac i smeđi šećer.

Umiješajte jedn po jedno jaje.

Dodajte i ekstrakt vanilije.

Špatulom umiješajte pire od banane i kokosovo mlijeko.

Umiješajte smjesu prosijanog brašna sa začinima.

Na kraju umiješajte naribanu mrkvu i kokos.

Dobivenu smjesu ulijte u pripremljeni kalup i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 1 sat. (napravite test čačkalicom)

Izvadite i stavite da se hladi 15-ak minuta u kalupu.

Izvadite iz kalupa i ostavite da se u potpunosti ohladi.

Za glazuru mikserom izradite krem sir i maslac dok ne dobijete kremastu smjesu. Umiješajte šećer u prahu i ekstrakt vanilije.

Dobivenu glazuru premažite preko ohlađenog kolača.

Žlicom rasporedite nutellu preko glazure pa je razmažite da dobijte šareni mramorni uzorak.