**Vynikající ořechový cukeťák s kakaovou polevou**



## SUROVINY

### Těsto:

**400 g**nastrouhané cukety

**400 g**kr. cukr

**400 g**polohrubé mouky

**100 g**mleté ​ořechy

**4 ks**celá vejce

**2,5 dcl**olej

**1 ks**vanilkový cukr

**1 lžička**skořice

**1 lžička**sody bicarbonate

**1 ks**prášek do pečiva

### Poleva:

**120 g**máslo

**150 g**moučkový cukr

**2 lžíce**kakaa

**2 PL**horké vody

**POSTUP PŘÍPRAVY**

**TISKULOŽIT**

1. Nastrouhanou cuketu zamícháme s kr. cukrem a vanilkovým cukrem, necháme půl hodinu odstát.



1. Pak přidáme vejce, olej a mouku smíchanou s mletými ořechy, sodou, skořicí a práškem do pečiva. Dobře zamícháme a hmotu vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme na 180 st. asi 25 minut.



1. Upečený a vychladlý koláč polijeme polevou.



1. Máslo rozpustíme a přimícháme moučkový cukr, kakao a horkou vodu. Vymícháme lesklou hladkou polevu, kterou následně naneseme na vychladlý koláček a necháme ztuhnout.



1. Krájíme pomocí nože, který máčíme v horké vodě na úhledné kostky.

