Gulerodskage (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g bagepulver
· 2,5g natron
· 0,7g stødt nellike
· 3g kanel
· 1 æg
· 1 æggeblomme
· 2 æggehvider
· 1 nip salt
· 200g neutral olie (f.eks. druesaft)
· 270g sukker
· 50g hakkede valnødder (eller pekannødder) + nogle til pynt
· 135g revne gulerødder
· 50g revet kokos
· 175g Philadelphia
· 70g smør
· 35g flormelis
· 25g honning
· 160g hvedemel
· 2g bagepulver
· 2,5g natron
· 0,7g stødt nellike
· 3g kanel
· 1 æg
· 1 æggeblomme
· 2 æggehvider
· 1 nip salt
· 200g neutral olie (f.eks. druesaft)
· 270g sukker
· 50g hakkede valnødder (eller pekannødder)
· 135g revne gulerødder
· 50g revet kokos
· 175g Philadelphia
· 70g blødt smør
· 35g flormelis
· 25g honning

Préparation

1. Efteråret, den bedste sæson til at putte grøntsager i krydderkager og forkæle sig selv!

2. Så efter græskarkagen, her er gulerodskagen, og ikke hvilken som helst, da det er opskriften fra Yotam Ottolenghi (fundet på bloggen C'est ma fournée).

3. Jeg bruger enormt mange af hans salte opskrifter, men hans søde opskrifter er også fremragende, og det

er ikke denne kage, der får mig til at sige det modsatte.

4. Meget saftig, velduftende, fugtig og smeltende, med sin cremede glasur, burde denne kage falde i din smag Indkøbsliste : hvedemel bagepulver 2, natron 0, stødt nellike kanel 1 æg 1 æggeblomme 2 æggehvider 1 nip salt neutral olie (f.

5. eks.

6. druesaft) sukker hakkede valnødder (eller pekannødder) + nogle til pynt revne gulerødder revet kokos Philadelphia smør flormelis honning Forberedelsestid: 30 minutter + 1 time bagetid Til to kager på 18 cm (jeg har lavet en kage på 20 cm + en på 16 cm) : Kagen : hvedemel bagepulver 2, natron 0, stødt nellike kanel 1 æg 1 æggeblomme 2 æggehvider 1 nip salt neutral olie (f.

7. eks.

8. druesaft) sukker hakkede valnødder (eller pekannødder) revne gulerødder revet kokos Pisk olien med sukkeret, tilsæt ægget og æggeblommen.

9. Tilsæt de revne gulerødder, derefter nødderne (pekannødder for mig) og kokosen.

10. Inkorporer til sidst de tidligere blandede og sigtede pulver (mel, bagepulver, natron, salt og krydderier).

11. Pisk æggehviderne stive, og fold dem forsigtigt ind i den tidligere dej.

12. Bag i 1 time i en forvarmet ovn ved 150°C (juster efter din form og ovn).

13. Tag den ud af formen og lad den køle af på en bagerist.

14. Glasuren : Philadelphia blødt smør flormelis honning Nogle hakkede valnødder eller pekannødder Pisk Philadelphia for at gøre det blødere, og pisk derefter det bløde smør med flormelis og honning.

15. Bland de to forberedelser (hvis du ønsker det, kan du tilsætte lidt vanilje, kanel eller appelsinskal).

16. Fordel (eller sprøjt) glasuren over kagen, og pynt derefter med nogle hakkede nødder, inden du forkæler dig selv!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com