Karota kuko (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g da kemia levo
· 2,5g da natriumbikarbonato
· 0,7g da muelita girofle
· 3g da kanelo
· 1 ovo
· 1 ovo-ĝelo
· 2 ovo-blankoj
· 1 pinĉo da salo
· 200g da neŭtrala oleo (ekzemple, vinbersemo)
· 270g da pulvora sukero
· 50g da hakitaj nuksoj (aŭ pekanaj nuksoj) + kelkaj por la ornamado
· 135g da raspitaj karotoj
· 50g da raspita kokoso
· 175g da Philadelphia
· 70g da butero
· 35g da pulvora sukero
· 25g da mielo
· 160g da faruno
· 2g da kemia levo
· 2,5g da natriumbikarbonato
· 0,7g da muelita girofle
· 3g da kanelo
· 1 ovo
· 1 ovo-ĝelo
· 2 ovo-blankoj
· 1 pinĉo da salo
· 200g da neŭtrala oleo (ekzemple, vinbersemo)
· 270g da pulvora sukero
· 50g da hakitaj nuksoj (aŭ pekanaj nuksoj)
· 135g da raspitaj karotoj
· 50g da raspita kokoso
· 175g da Philadelphia
· 70g da butero pomada
· 35g da pulvora sukero
· 25g da mielo

Préparation

1. La aŭtuno, la plej bona sezono por meti legomojn en spicaĵajn kukojn kaj ĝui!

2. Do post la kukon kun pumpkumo, jen la karotkukon, kaj ne iu ajn, ĉar ĝi estas la recepto de Yotam Ottolenghi (troviĝis en la blogo C'est ma fournée).

3. Mi uzas tre multe liaj saletaj receptoj sed liaj dolĉaj receptoj ankaŭ estas mirindaj, kaj ne estas ĉi tiu

kuko, kiu igos min diri la kontraŭon.

4. Tre mola, bone parfumita, humidaj kaj fandaj, kun sia glazuro, ĉi tiu kuko devus plaĉi al vi Lista de aĉetoj : da faruno da kemia levo 2, da natriumbikarbonato 0, da muelita girofle da kanelo 1 ovo 1 ovo-ĝelo 2 ovo-blankoj 1 pinĉo da salo da neŭtrala oleo (ekzemple, vinbersemo) da pulvora sukero da hakitaj nuksoj (aŭ pekanaj nuksoj) + kelkaj por la ornamado da raspitaj karotoj da raspita kokoso da Philadelphia da butero da pulvora sukero da mielo Tempo de preparado : 30 minutoj + 1 horo da bakado Por du kukoj de 18cm (mi faris unu kukon de 20cm + unu de 16cm) : La kuko : da faruno da kemia levo 2, da natriumbikarbonato 0, da muelita girofle da kanelo 1 ovo 1 ovo-ĝelo 2 ovo-blankoj 1 pinĉo da salo da neŭtrala oleo (ekzemple, vinbersemo) da pulvora sukero da hakitaj nuksoj (aŭ pekanaj nuksoj) da raspitaj karotoj da raspita kokoso Batetu la oleon kun la sukero, aldonu la ovon kaj la ovo-ĝelon.

5. Aldonu la raspitajn karotojn, poste la nuksojn (pekanoj por mi) kaj la kokosan.

6. Inkorporu fine la pulvorojn antaŭe miksitajn kaj sivan (faruno, levo, bikarbonato, salo kaj la spicoj).

7. Batigu la ovo-blankojn ĝis neĝo, kaj delikate inkorporu ilin en la antaŭan paston.

8. Bakadu dum 1 horo en la antaŭvarmita forno je 150°C ′ (ĝustigu laŭ via formo kaj via forno).

9. Malmaldigu ĝin kaj lasu ĝin malvarmetiĝi sur grido.

10. La glazuro : da Philadelphia da butero pomada da pulvora sukero da mielo Kelkaj hakitaj nuksoj aŭ pekanaj nuksoj Batetu la philadelphion por malstreĉi ĝin, poste batetu la pomadan buteron kun la pulvora sukero kaj la mielo.

11. Miksu la du preparojn (se vi volas, vi povas aldoni iom da vanilo, kanelo aŭ eĉ oranĝajn zestaĵojn).

12. Disvastu (aŭ poĉu) la glazuron sur la kukon, poste ornamu kun kelkaj hakitaj nuksoj antaŭ ol ĝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com