# Porkkanakakku (Yotam Ottolenghi)

## Ingrédients

· 2g leivinjauhetta
· 2,5g ruokasoodaa
· 0,7g jauhettua neilikkaa
· 3g kanelia
· 1 kananmuna
· 1 kananmunan keltuainen
· 2 kananmunan valkuaista
· 1 ripaus suolaa
· 200g neutraalia öljyä (esimerkiksi rypsiöljyä)
· 270g sokeria
· 50g murskattuja pähkinöitä (tai pekaanipähkinöitä) + muutama koristeeksi
· 135g raastettuja porkkanoita
· 50g raastettua kookosta
· 175g Philadelphia-juustoa
· 70g voita
· 35g tomusokeria
· 25g hunajaa
· 160g jauhoja
· 2g leivinjauhetta
· 2,5g ruokasoodaa
· 0,7g jauhettua neilikkaa
· 3g kanelia
· 1 kananmuna
· 1 kananmunan keltuainen
· 2 kananmunan valkuaista
· 1 ripaus suolaa
· 200g neutraalia öljyä (esimerkiksi rypsiöljyä)
· 270g sokeria
· 50g murskattuja pähkinöitä (tai pekaanipähkinöitä)
· 135g raastettuja porkkanoita
· 50g raastettua kookosta
· 175g Philadelphia-juustoa
· 70g pehmeää voita
· 35g tomusokeria
· 25g hunajaa

## Préparation

1. Syksy, paras vuodenaika laittaa vihanneksia maustekakkuihin ja nauttia!

2. Joten kurpitsakakun jälkeen, tässä on porkkanakakku, eikä mikä tahansa, sillä tämä on Yotam Ottolenghin resepti (löydetty blogista C'est ma fournée).

3. Käytän valtavasti hänen suolaisia reseptejään, mutta myös hänen makeat reseptinsä ovat erinomaisia, eikä

tämä kakku saa minua sanomaan toisin.

4. Erittäin mehevä, hyvin maustettu, kostea ja sulava, kermaisen kuorrutuksen kanssa, tämän kakun pitäisi miellyttää teitä  Ostoslista : jauhoja leivinjauhetta 2, ruokasoodaa 0, jauhettua neilikkaa kanelia 1 kananmuna 1 kananmunan keltuainen 2 kananmunan valkuaista 1 ripaus suolaa neutraalia öljyä (esimerkiksi rypsiöljyä) sokeria murskattuja pähkinöitä (tai pekaanipähkinöitä) + muutama koristeeksi raastettuja porkkanoita raastettua kookosta Philadelphia-juustoa voita tomusokeria hunajaa Valmistusaika: 30 minuuttia + 1 tunti paistoaikaa Kahdelle 18 cm kakulle (tein yhden 20 cm ja yhden 16 cm kakun): Kakku : jauhoja leivinjauhetta 2, ruokasoodaa 0, jauhettua neilikkaa kanelia 1 kananmuna 1 kananmunan keltuainen 2 kananmunan valkuaista 1 ripaus suolaa neutraalia öljyä (esimerkiksi rypsiöljyä) sokeria murskattuja pähkinöitä (tai pekaanipähkinöitä) raastettuja porkkanoita raastettua kookosta Vatkaa öljy sokerin kanssa, lisää kananmuna ja keltuainen.

5. Lisää raastetut porkkanat, sitten pähkinät (minä käytin pekaanipähkinöitä) ja kookos.

6. Sekoita lopuksi sekoitetut ja siivilöidyt jauhot (jauhot, leivinjauhe, ruokasooda, suola ja mausteet).

7. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita ne varovasti edelliseen taikinaan.

8. Paista 1 tunti esilämmitetyssä uunissa 150°C:ssa (säädä tarpeen mukaan vuokasi ja uunisi mukaan).

9. Kumoa kakku ja anna sen jäähtyä ritilällä.

10. Kuorrutus : Philadelphia-juustoa pehmeää voita tomusokeria hunajaa Muutama murskattu pähkinä tai pekaanipähkinä Vatkaa Philadelphia-juustoa pehmeämmäksi, sitten vatkaa pehmeä voi tomusokerin ja hunajan kanssa.

11. Sekoita kaksi valmistetta yhteen (jos haluat, voit lisätä hieman vaniljaa, kanelia tai sitruunan kuorta).

12. Levitä (tai pursota) kuorrutus kakun päälle, ja koristele muutamalla murskatuilla pähkinöillä ennen kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com