Torta di carote (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g di lievito chimico
· 2,5g di bicarbonato di sodio
· 0,7g di chiodi di garofano macinati
· 3g di cannella
· 1 uovo
· 1 tuorlo d'uovo
· 2 albumi d'uovo
· 1 pizzico di sale
· 200g di olio neutro (olio di semi d'uva ad esempio)
· 270g di zucchero a velo
· 50g di noci tritate (o noci pecan) + alcune per la decorazione
· 135g di carote grattugiate
· 50g di cocco grattugiato
· 175g di Philadelphia
· 70g di burro
· 35g di zucchero a velo
· 25g di miele
· 160g di farina
· 2g di lievito chimico
· 2,5g di bicarbonato di sodio
· 0,7g di chiodi di garofano macinati
· 3g di cannella
· 1 uovo
· 1 tuorlo d'uovo
· 2 albumi d'uovo
· 1 pizzico di sale
· 200g di olio neutro (olio di semi d'uva ad esempio)
· 270g di zucchero a velo
· 50g di noci tritate (o noci pecan)
· 135g di carote grattugiate
· 50g di cocco grattugiato
· 175g di Philadelphia
· 70g di burro morbido
· 35g di zucchero a velo
· 25g di miele

Préparation

1. L'autunno, la stagione migliore per mettere le verdure nei dolci speziati e goderseli!

2. Dopo il cake di zucca, ecco la carrot cake, e non una qualsiasi poiché è la ricetta di Yotam Ottolenghi (trovata sul blog C'est ma fournée).

3. Uso moltissimo le sue ricette salate, ma anche le sue ricette dolci sono eccellenti, e non è certo questo

cake a farmi dire il contrario.

4. Molto morbido, ben profumato, umido e fondente, con la sua glassa cremosa, questo dolce dovrebbe piacervi Lista della spesa : di farina di lievito chimico 2, di bicarbonato di sodio 0, di chiodi di garofano macinati di cannella 1 uovo 1 tuorlo d'uovo 2 albumi d'uovo 1 pizzico di sale di olio neutro (olio di semi d'uva ad esempio) di zucchero a velo di noci tritate (o noci pecan) + alcune per la decorazione di carote grattugiate di cocco grattugiato di Philadelphia di burro di zucchero a velo di miele Tempo di preparazione : 30 minuti + 1 ora di cottura Per due cake di 18cm (ho fatto un cake di 20cm + uno di 16cm) : Il cake : di farina di lievito chimico 2, di bicarbonato di sodio 0, di chiodi di garofano macinati di cannella 1 uovo 1 tuorlo d'uovo 2 albumi d'uovo 1 pizzico di sale di olio neutro (olio di semi d'uva ad esempio) di zucchero a velo di noci tritate (o noci pecan) di carote grattugiate di cocco grattugiato Montate l'olio con lo zucchero, aggiungete l'uovo e il tuorlo d'uovo.

5. Aggiungete le carote grattugiate, poi le noci (noci pecan per me) e il cocco.

6. Incorporate infine le polveri precedentemente mescolate e setacciate (farina, lievito, bicarbonato, sale e spezie).

7. Montate gli albumi a neve, e incorporateli delicatamente all'impasto precedente.

8. Infornate per 1 ora di cottura nel forno preriscaldato a 150°C (da regolare in base alla vostra teglia e al vostro forno).

9. Sformate e lasciate raffreddare su una griglia.

10. La glassa : di Philadelphia di burro morbido di zucchero a velo di miele Alcune noci o noci pecan tritate Montate il Philadelphia per ammorbidirlo, poi montate il burro morbido con lo zucchero a velo e il miele.

11. Mescolate le due preparazioni (se lo desiderate, potete aggiungere un po' di vaniglia, cannella o scorza d'arancia).

12. Stendete (o decorate) la glassa sul dolce, poi decorate con alcune noci tritate prima di gustarvi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com