Gulrotkake (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g bakepulver
· 2,5g natron
· 0,7g malt nellik
· 3g kanel
· 1 egg
· 1 eggeplomme
· 2 eggehviter
· 1 klype salt
· 200g nøytral olje (for eksempel druefrøolje)
· 270g sukker
· 50g hakkede valnøtter (eller pekannøtter) + noen til pynt
· 135g revne gulrøtter
· 50g revet kokos
· 175g Philadelphia
· 70g smør
· 35g melis
· 25g honning
· 160g hvetemel
· 2g bakepulver
· 2,5g natron
· 0,7g malt nellik
· 3g kanel
· 1 egg
· 1 eggeplomme
· 2 eggehviter
· 1 klype salt
· 200g nøytral olje (for eksempel druefrøolje)
· 270g sukker
· 50g hakkede valnøtter (eller pekannøtter)
· 135g revne gulrøtter
· 50g revet kokos
· 175g Philadelphia
· 70g mykt smør
· 35g melis
· 25g honning

Préparation

1. Høsten, den beste sesongen for å putte grønnsaker i krydderkaker og nyte dem!

2. Så etter gresskarkaken, her er gulrotkaken, og ikke hvilken som helst, for dette er oppskriften til Yotam Ottolenghi (funnet på bloggen C'est ma fournée).

3. Jeg bruker mye av hans salte oppskrifter, men hans søte oppskrifter er også utmerkede, og det er ikke

denne kaken som vil få meg til å si det motsatte.

4. Veldig saftig, velduftende, fuktig og smuldrete, med sitt kremete glasur, burde denne kaken falle i smak Handleliste : hvetemel bakepulver 2, natron 0, malt nellik kanel 1 egg 1 eggeplomme 2 eggehviter 1 klype salt nøytral olje (for eksempel druefrøolje) sukker hakkede valnøtter (eller pekannøtter) + noen til pynt revne gulrøtter revet kokos Philadelphia smør melis honning Forberedelsestid: 30 minutter + 1 time steking For to kaker på 18 cm (jeg laget en kake på 20 cm + en på 16 cm) : Kaken : hvetemel bakepulver 2, natron 0, malt nellik kanel 1 egg 1 eggeplomme 2 eggehviter 1 klype salt nøytral olje (for eksempel druefrøolje) sukker hakkede valnøtter (eller pekannøtter) revne gulrøtter revet kokos Pisk oljen med sukkeret, tilsett egg og eggeplomme.

5. Tilsett de revne gulrøttene, deretter nøttene (pekannøtter for meg) og kokosen.

6. Inkorporer til slutt de tidligere blandede og siktede pulverne (mel, bakepulver, natron, salt og krydderne).

7. Pisk eggehvitene stive, og vend dem forsiktig inn i den tidligere deigen.

8. Stek i 1 time i en forvarmet ovn på 150°C (juster etter formen og ovnen din).

9. Ta den ut av formen og la den avkjøle på rist.

10. Glasuren : Philadelphia mykt smør melis honning Noen hakkede valnøtter eller pekannøtter Pisk Philadelphia for å gjøre den mykere, deretter pisk smøret med melisen og honningen.

11. Bland de to forberedelsene (hvis ønskelig, kan du tilsette litt vanilje, kanel eller appelsinskall).

12. Smør (eller sprøyt) glasuren på kaken, og pynt med noen hakkede nøtter før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com