Ciasto marchewkowe (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g proszku do pieczenia
· 2,5g sody oczyszczonej
· 0,7g mielonego goździka
· 3g cynamonu
· 1 jajko
· 1 żółtko
· 2 białka
· 200g neutralnego oleju (np. olej winogronowy)
· 270g cukru pudru
· 50g posiekanych orzechów (lub orzechów pekan) + kilka do dekoracji
· 135g startej marchewki
· 50g wiórków kokosowych
· 175g Philadelphia
· 70g masła
· 35g cukru pudru
· 25g miodu
· 160g mąki
· 2g proszku do pieczenia
· 2,5g sody oczyszczonej
· 0,7g mielonego goździka
· 3g cynamonu
· 1 jajko
· 1 żółtko
· 2 białka
· 200g neutralnego oleju (np. olej winogronowy)
· 270g cukru pudru
· 50g posiekanych orzechów (lub orzechów pekan)
· 135g startej marchewki
· 50g wiórków kokosowych
· 175g Philadelphia
· 70g miękkiego masła
· 35g cukru pudru
· 25g miodu

Préparation

1. Jesień, najlepsza pora roku, aby dodać warzywa do ciast przyprawowych i delektować się nimi!

2. Po cieście dyniowym, oto ciasto marchewkowe, i to nie byle jakie, bo to przepis Yotama Ottolenghi (znaleziony na blogu C'est ma fournée).

3. Korzystam z jego przepisów wytrawnych, ale jego przepisy na słodkie dania są również doskonałe, a to ciasto nie sprawi, że powiem inaczej.

4. Bardzo wilgotne, aromatyczne, miękkie i rozpływające się w ustach, z kremowym lukrem, to ciasto

powinno Ci się spodobać Lista zakupów : mąki proszku do pieczenia 2, sody oczyszczonej 0, mielonego goździka cynamonu 1 jajko 1 żółtko 2 białka szczypta soli neutralnego oleju (np.

5. olej winogronowy) cukru pudru posiekanych orzechów (lub orzechów pekan) + kilka do dekoracji startej marchewki wiórków kokosowych Philadelphia masła cukru pudru miodu Czas przygotowania: 30 minut + odzina pieczenia Na dwa ciasta o średnicy 18 cm (zrobiłem jedno ciasto o średnicy 20 cm + jedno o średnicy 16 cm): Ciasto : mąki proszku do pieczenia 2, sody oczyszczonej 0, mielonego goździka cynamonu 1 jajko 1 żółtko 2 białka szczypta soli neutralnego oleju (np.

6. olej winogronowy) cukru pudru posiekanych orzechów (lub orzechów pekan) startej marchewki wiórków kokosowych Ubij olej z cukrem, dodaj jajko i żółtko.

7. Dodaj startą marchewkę, a następnie orzechy (orzechy pekan dla mnie) i wiórki kokosowe.

8. Na koniec wmieszaj wcześniej wymieszane i przesiane suche składniki (mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i przyprawy).

9. Ubij białka na sztywno i delikatnie wmieszaj je w poprzednie ciasto.

10. Piec przez odzinę w piekarniku nagrzanym do 150°C (dostosować w zależności od formy i piekarnika).

11. Wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

12. Lukier : Philadelphia miękkiego masła cukru pudru miodu Kilka posiekanych orzechów lub orzechów pekan Ubij Philadelphia, aby go rozluźnić, a następnie ubij miękkie masło z cukrem pudrem i miodem.

13. Połącz obie masy (jeśli chcesz, możesz dodać trochę wanilii, cynamonu lub skórki pomarańczowej).

14. Rozsmaruj (lub wyciśnij) lukier na cieście, a następnie udekoruj kilkoma posiekanymi orzechami przed delektowaniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com