# Tort de morcovi (Yotam Ottolenghi)

## Ingrédients

· 2g de praf de copt
· 2,5g de bicarbonat de sodiu
· 0,7g de cuișoare măcinate
· 3g de scorțișoară
· 1 ou
· 1 gălbenuș de ou
· 2 albușuri de ou
· 1 vârf de cuțit de sare
· 200g de ulei neutru (de sâmburi de struguri, de exemplu)
· 270g de zahăr pudră
· 50g de nuci măcinate (sau nuci pecan) + câteva pentru decor
· 135g de morcovi rași
· 50g de nucă de cocos rasă
· 175g de Philadelphia
· 70g de unt
· 35g de zahăr pudră
· 25g de miere
· 160g de făină
· 2g de praf de copt
· 2,5g de bicarbonat de sodiu
· 0,7g de cuișoare măcinate
· 3g de scorțișoară
· 1 ou
· 1 gălbenuș de ou
· 2 albușuri de ou
· 1 vârf de cuțit de sare
· 200g de ulei neutru (de sâmburi de struguri, de exemplu)
· 270g de zahăr pudră
· 50g de nuci măcinate (sau nuci pecan)
· 135g de morcovi rași
· 50g de nucă de cocos rasă
· 175g de Philadelphia
· 70g de unt moale
· 35g de zahăr pudră
· 25g de miere

## Préparation

1. Toamna, cea mai bună sezon pentru a pune legume în prăjituri cu condimente și a te răsfăța!

2. Așadar, după prăjitura cu dovleac, iată prăjitura cu morcovi, și nu orice prăjitură, ci rețeta lui Yotam Ottolenghi (găsită pe blogul C'est ma fournée).

3. Folosesc foarte multe din rețetele sale sărate, dar rețetele sale dulci sunt excelente și ele, iar această

prăjitură nu mă va face să spun altceva.

4. Foarte pufoasă, bine aromată, umedă și topită în gură, cu glazura sa cremoasă, această prăjitură ar trebui să vă placă  Lista de cumpărături :  de făină  de praf de copt 2, de bicarbonat de sodiu 0, de cuișoare măcinate  de scorțișoară 1 ou ălbenuș de ou 2 albușuri de ou 1 vârf de cuțit de sare  de ulei neutru (de sâmburi de struguri, de exemplu)  de zahăr pudră  de nuci măcinate (sau nuci pecan) + câteva pentru decor  de morcovi rași  de nucă de cocos rasă  de Philadelphia  de unt  de zahăr pudră  de miere  Timp de preparare : 30 minute + 1 oră de coacere Pentru două prăjituri de 18cm (am făcut o prăjitură de 20cm + una de 16cm) : Prăjitura :  de făină  de praf de copt 2, de bicarbonat de sodiu 0, de cuișoare măcinate de scorțișoară 1 ou ălbenuș de ou 2 albușuri de ou 1 vârf de cuțit de sare  de ulei neutru (de sâmburi de struguri, de exemplu)  de zahăr pudră  de nuci măcinate (sau nuci pecan)  de morcovi rași  de nucă de cocos rasă  Bateți uleiul cu zahărul, adăugați oul și gălbenușul de ou.

5. Adăugați morcovii rași, apoi nucile (nuci pecan pentru mine) și nuca de cocos.

6. Incorporați în cele din urmă pulberile amestecate și cernute anterior (făină, praf de copt, bicarbonat, sare și condimente).

7. Bateți albușurile spumă și încorporați-le cu grijă în aluatul anterior.

8. Coaceți timp de 1 oră în cuptorul preîncălzit la 150°C (ajustați în funcție de forma și cuptorul dumneavoastră).

9. Răsturnați-l și lăsați-l să se răcească pe un grătar.

10. Glazura :  de Philadelphia  de unt moale  de zahăr pudră  de miere Câteva nuci sau nuci pecan măcinate  Bateți Philadelphia pentru a-l înmuia, apoi bateți untul moale cu zahărul pudră și mierea.

11. Amestecați cele două preparate (dacă doriți, puteți adăuga puțină vanilie, scorțișoară sau coajă de portocală).

12. Întindeți (sau decorați) glazura pe prăjitură, apoi decorați cu câteva nuci măcinate înainte de a vă răsfăța!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com