Mrkvový koláč (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g prášku do pečiva
· 2,5g jedlej sódy
· 0,7g mletého klinčeka
· 3g škorice
· 1 vajce
· 1 žĺtok
· 2 bielky
· 1 štipka soli
· 200g neutrálneho oleja (napríklad hroznového)
· 270g práškového cukru
· 50g nasekaných orechov (alebo pekanových orechov) + niekoľko na dekoráciu
· 135g nastrúhanej mrkvy
· 50g strúhanej kokosu
· 175g Philadelphia
· 70g masla
· 35g práškového cukru
· 25g medu
· 160g múky
· 2g prášku do pečiva
· 2,5g jedlej sódy
· 0,7g mletého klinčeka
· 3g škorice
· 1 vajce
· 1 žĺtok
· 2 bielky
· 1 štipka soli
· 200g neutrálneho oleja (napríklad hroznového)
· 270g práškového cukru
· 50g nasekaných orechov (alebo pekanových orechov)
· 135g nastrúhanej mrkvy
· 50g strúhanej kokosu
· 175g Philadelphia
· 70g zmäknutého masla
· 35g práškového cukru
· 25g medu

Préparation

1. Jeseň, najlepšie obdobie na pridávanie zeleniny do koreninových koláčov a na vychutnávanie si!

2. Takže po koláči z tekvice, tu je mrkvový koláč, a nie hocijaký, pretože je to recept od Yotama Ottolenghiho (nájdený na blogu C'est ma fournée).

3. Veľmi často používam jeho slané recepty, ale jeho sladké recepty sú tiež vynikajúce, a tento koláč ma o

tom presvedčí.

4. Veľmi jemný, dobre voňajúci, vlhký a rozpúšťajúci sa, s jeho krémovým polevou, by sa vám tento koláč mal páčiť Nákupný zoznam : múky prášku do pečiva 2, jedlej sódy 0, mletého klinčeka škorice 1 vajce 1 žĺtok 2 bielky 1 štipka soli neutrálneho oleja (napríklad hroznového) práškového cukru nasekaných orechov (alebo pekanových orechov) + niekoľko na dekoráciu nastrúhanej mrkvy strúhanej kokosu Philadelphia masla práškového cukru medu Čas prípravy: 30 minút + 1 hodina pečenia Na dva koláče s priemerom 18 cm (ja som urobil jeden koláč s priemerom 20 cm + jeden s priemerom 16 cm): Koláč : múky prášku do pečiva 2, jedlej sódy 0, mletého klinčeka škorice 1 vajce 1 žĺtok 2 bielky 1 štipka soli neutrálneho oleja (napríklad hroznového) práškového cukru nasekaných orechov (alebo pekanových orechov) nastrúhanej mrkvy strúhanej kokosu Šľahajte olej s cukrom, pridajte vajce a žĺtok.

5. Pridajte nastrúhanú mrkvu, potom orechy (pre mňa pekanové orechy) a kokos.

6. Nakoniec vmiešajte predošlé zmesi a preosiatu múku (múka, prášok do pečiva, jedlá sóda, soľ a koreniny).

7. Vyšľahajte bielky do snehu a jemne ich vmiešajte do predchádzajúcej zmesi.

8. Pečte 1 hodinu v predhriatej rúre na 150 °C (prispôsobte podľa svojho plechu a rúry).

9. Vyklopte a nechajte vychladnúť na mriežke.

10. Poleva : Philadelphia zmäknutého masla práškového cukru medu Niekoľko nasekaných orechov alebo pekanových orechov Šľahajte Philadelphia, aby ste ho uvoľnili, potom šľahajte zmäknuté maslo s práškovým cukrom a medom.

11. Zmiešajte obe prípravy (ak chcete, môžete pridať trochu vanilky, škorice alebo kôry z pomaranča).

12. Naneste (alebo nastriekajte) polevu na koláč, potom ozdobte niekoľkými nasekanými orechmi predtým, ako si pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com