Morotskaka (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g bakpulver
· 2,5g natron
· 0,7g malen nejlika
· 3g kanel
· 1 ägg
· 1 äggula
· 2 äggvitor
· 1 nypa salt
· 200g neutral olja (till exempel druvkärnolja)
· 270g strösocker
· 50g hackade valnötter (eller pekannötter) + några för dekoration
· 135g rivna morötter
· 50g riven kokos
· 175g Philadelphia
· 70g smör
· 35g florsocker
· 25g honung
· 160g vetemjöl
· 2g bakpulver
· 2,5g natron
· 0,7g malen nejlika
· 3g kanel
· 1 ägg
· 1 äggula
· 2 äggvitor
· 1 nypa salt
· 200g neutral olja (till exempel druvkärnolja)
· 270g strösocker
· 50g hackade valnötter (eller pekannötter)
· 135g rivna morötter
· 50g riven kokos
· 175g Philadelphia
· 70g rumstempererat smör
· 35g florsocker
· 25g honung

Préparation

1. Hösten, den bästa säsongen för att sätta grönsaker i kryddkakor och njuta!

2. Så efter pumpakakan kommer här morotskakan, och inte vilken som helst eftersom det är receptet från Yotam Ottolenghi (hittat på bloggen C'est ma fournée).

3. Jag använder hans salta recept mycket, men hans söta recept är också utmärkta, och det är inte denna

kaka som får mig att säga motsatsen.

4. Mycket saftig, väldoftande, fuktig och smältande, med sin krämiga glasyr, borde denna tårta tilltala dig Inköpslista : vetemjöl bakpulver 2, natron 0, malen nejlika kanel 1 ägg 1 äggula 2 äggvitor 1 nypa salt neutral olja (till exempel druvkärnolja) strösocker hackade valnötter (eller pekannötter) + några för dekoration rivna morötter riven kokos Philadelphia smör florsocker honung Förberedelsestid: 30 minuter + 1 timmes gräddning För två kakor av 18 cm (jag gjorde en kaka av 20 cm + en av 16 cm): Kakan : vetemjöl bakpulver 2, natron 0, malen nejlika kanel 1 ägg 1 äggula 2 äggvitor 1 nypa salt neutral olja (till exempel druvkärnolja) strösocker hackade valnötter (eller pekannötter) rivna morötter riven kokos Vispa oljan med sockret, tillsätt ägget och äggulan.

5. Tillsätt de rivna morötterna, sedan nötterna (pekannötter för mig) och kokosen.

6. Inkorporera slutligen de tidigare blandade och siktade torra ingredienserna (vetemjöl, bakpulver, natron, salt och kryddor).

7. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd försiktigt ner dem i den tidigare smeten.

8. Grädda i 1 timme i en förvärmd ugn på 150°C (justera efter din form och ugn).

9. Vänd ut kakan och låt den svalna på galler.

10. Glasyren : Philadelphia rumstempererat smör florsocker honung Några hackade valnötter eller pekannötter Vispa Philadelphia för att göra den mjuk, vispa sedan det rumstempererade smöret med florsockret och honungen.

11. Blanda de två förberedelserna (om du vill kan du tillsätta lite vanilj, kanel eller apelsinskal).

12. Bred ut (eller spritsa) glasyren på kakan, och dekorera med några hackade nötter innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com