Kek ng Karot (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g ng baking powder
· 2.5g ng baking soda
· 0.7g ng giniling na clove
· 3g ng kanela
· 1 itlog
· 1 pula ng itlog
· 2 puti ng itlog
· 1 kurot ng asin
· 200g ng neutral na langis (tulad ng grape seed oil)
· 270g ng asukal
· 50g ng tinadtad na mani (o pecan nuts) + ilan para sa dekorasyon
· 135g ng gin grated na karot
· 50g ng gin grated na niyog
· 175g ng Philadelphia
· 70g ng mantikilya
· 35g ng icing sugar
· 25g ng pulot
· 160g ng harina
· 2g ng baking powder
· 2.5g ng baking soda
· 0.7g ng giniling na clove
· 3g ng kanela
· 1 itlog
· 1 pula ng itlog
· 2 puti ng itlog
· 1 kurot ng asin
· 200g ng neutral na langis (tulad ng grape seed oil)
· 270g ng asukal
· 50g ng tinadtad na mani (o pecan nuts)
· 135g ng gin grated na karot
· 50g ng gin grated na niyog
· 175g ng Philadelphia
· 70g ng malambot na mantikilya
· 35g ng icing sugar
· 25g ng pulot

Préparation

1. Ang taglagas, ang pinakamahusay na panahon para ilagay ang mga gulay sa mga spice cake at mag-enjoy!

2. Kaya pagkatapos ng pumpkin cake, narito ang carrot cake, at hindi basta-basta dahil ito ang recipe ni Yotam Ottolenghi (natagpuan sa blog na C'est ma fournée).

3. Madalas kong ginagamit ang kanyang mga savory na recipe ngunit ang kanyang mga sweet na recipe ay mahusay din, at hindi ito cake ang magsasabi sa akin ng kabaligtaran.

4. Napaka-moist, mabango, basa at natutunaw, kasama ang kanyang creamy frosting, tiyak na magugustuhan mo ito Listahan ng mga sangkap: ng harina ng baking powder 2.

5. ng baking soda 0.

6. ng giniling na clove ng kanela 1 itlog 1 pula ng itlog 2 puti ng itlog 1 kurot ng asin ng neutral na langis (tulad ng grape seed oil) ng asukal ng tinadtad na mani (o pecan nuts) + ilan para sa dekorasyon ng gin grated na karot ng gin grated na niyog ng Philadelphia ng mantikilya ng icing sugar ng pulot Oras ng paghahanda: 30 minuto + 1 oras ng pagluluto Para sa dalawang cake na 18cm (gumawa ako ng isang cake na 20cm + isa na 16cm): Ang cake: ng harina ng baking powder 2.

7. ng baking soda 0.

8. ng giniling na clove ng kanela 1 itlog 1 pula ng itlog 2 puti ng itlog 1 kurot ng asin ng neutral na langis (tulad ng grape seed oil) ng asukal ng tinadtad na mani (o pecan nuts) ng gin grated na karot ng gin grated na niyog Batihin ang langis kasama ang asukal, idagdag ang itlog at pula ng itlog.

9. Idagdag ang gin grated na karot, pagkatapos ay ang mga mani (pecan nuts para sa akin) at ang niyog.

10. Isama sa wakas ang mga pulbos na naunang pinagsama at sinala (harina, baking powder, baking soda, asin at mga pampalasa).

11. Itaas ang mga puti ng itlog, at dahan-dahang isama ang mga ito sa naunang masa.

12. Ilagay sa oven ng 1 oras sa preheated oven sa 150°C ′ (i-adjust ayon sa iyong mold at oven).

13. Alisin ito mula sa mold at hayaang lumamig sa rack.

14. Ang frosting: ng Philadelphia ng malambot na mantikilya ng icing sugar ng pulot Ilang tinadtad na mani o pecan nuts Batihin ang Philadelphia upang maging malambot, pagkatapos ay batihin ang malambot na mantikilya kasama ang icing sugar at pulot.

15. Pagsamahin ang dalawang paghahanda (kung nais mo, maaari kang magdagdag ng kaunting vanilla, kanela o mga zest ng orange).

16. Ilagay (o i-pipe) ang frosting sa cake, pagkatapos ay i-dekorasyon ng ilang tinadtad na mani bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com