Havuçlu Kek (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g kabartma tozu
· 2,5g sodyum bikarbonat
· 0,7g toz karanfil
· 3g tarçın
· 1 yumurta
· 1 yumurta sarısı
· 2 yumurta beyazı
· 1 tutam tuz
· 200g nötr yağ (örneğin üzüm çekirdeği yağı)
· 270g toz şeker
· 50g ceviz (veya pecan cevizi) + süsleme için birkaç tane
· 135g rendelenmiş havuç
· 50g rendelenmiş hindistancevizi
· 175g Philadelphia
· 70g tereyağı
· 35g pudra şekeri
· 25g bal
· 160g un
· 2g kabartma tozu
· 2,5g sodyum bikarbonat
· 0,7g toz karanfil
· 3g tarçın
· 1 yumurta
· 1 yumurta sarısı
· 2 yumurta beyazı
· 1 tutam tuz
· 200g nötr yağ (örneğin üzüm çekirdeği yağı)
· 270g toz şeker
· 50g ceviz (veya pecan cevizi)
· 135g rendelenmiş havuç
· 50g rendelenmiş hindistancevizi
· 175g Philadelphia
· 70g yumuşak tereyağı
· 35g pudra şekeri
· 25g bal

Préparation

1. Sonbahar, sebzeleri baharatlı keklere koymak ve lezzet almak için en iyi mevsim!

2. O halde balkabağı kekinden sonra, işte havuçlu kek, üstelik sıradan bir kek değil, çünkü bu Yotam Ottolenghi'nin tarifi (C'est ma fournée blogunda buldum).

3. Tuzlu tariflerini çok kullanıyorum ama tatlı tarifleri de harika, ve bu kek bunun tersini söylememi

sağlamaz.

4. Yağı şekerle çırpın, yumurtayı ve yumurta sarısını ekleyin.

5. Rendelenmiş havuçları ekleyin, ardından cevizleri (ben pecan cevizi kullandım) ve hindistancevizini ekleyin.

6. Önceden karıştırılıp elenmiş tozları (un, kabartma tozu, sodyum bikarbonat, tuz ve baharatlar) ekleyin.

7. Yumurtaların beyazlarını kar gibi çırpın ve ardından nazikçe önceki hamura ekleyin.

8. Önceden 150°C'ye (fırınınıza ve kalıbınıza göre ayarlayın) ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.

9. Kekinizi kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

10. Philadelphia'yı çırpın, ardından yumuşak tereyağını pudra şekeri ve bal ile çırpın.

11. İki karışımı birleştirin (isteğe bağlı olarak biraz vanilya, tarçın veya portakal kabuğu ekleyebilirsiniz).

12. Glazürü keke sürün (veya sıkın), ardından birkaç parçalanmış ceviz ile süsleyin ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com