Морквяний торт (Йотам Оттоленг□)

Ingrédients

· 2 г розпушувача
· 2,5 г харчово□ соди
· 0,7 г меленого гвоздики
· 3 г кориц□
· 1 яйце
· 1 жовток
· 2 б□лка
· 1 щ□пка сол□
· 200 г нейтрально□ ол□□ (наприклад, виноградно□)
· 270 г цукру
· 50 г подр□бнених гор□х□в (або гор□х□в пекан) + к□лька для декору
· 135 г терто□ моркви
· 50 г терто□ кокосово□ стружки
· 175 г Ф□ладельф□□
· 70 г масла
· 35 г цукрово□ пудри
· 25 г меду
· 160 г борошна
· 2 г розпушувача
· 2,5 г харчово□ соди
· 0,7 г меленого гвоздики
· 3 г кориц□
· 1 яйце
· 1 жовток
· 2 б□лка
· 1 щ□пка сол□
· 200 г нейтрально□ ол□□ (наприклад, виноградно□)
· 270 г цукру
· 50 г подр□бнених гор□х□в (або гор□х□в пекан)
· 135 г терто□ моркви
· 50 г терто□ кокосово□ стружки
· 175 г Ф□ладельф□□
· 70 г м'якого масла
· 35 г цукрово□ пудри
· 25 г меду

Préparation

1. Ос□нь — найкраща пора для додавання овоч□в у пряники та насолоди!

2. Отже, п□сля гарбузового кексу, ось морквяний кекс, □ не просто якийсь, адже це рецепт Йотама Оттоленг□ (знайдений на блоз□ C'est ma fournée).

3. Я дуже часто використовую його солон□ рецепти, але його солодк□ рецепти також в□дм□нн□, □ цей

кекс не змусить мене сказати накше.

4. Дуже м’який, ароматний, вологий тане в рот, з його кремовою глазур’ю, цей торт ма вам сподобатися Список покупок : 160 г борошна 2 г розпушувача 2,5 г харчово соди 0,7 г меленого гвоздики 3 г кориц 1 яйце 1 жовток 2 блка 1 щпка сол 200 г нейтрально ол (наприклад, виноградно) 270 г цукру 50 г подрбнених горхв (або горхв пекан) + клька для декору 135 г терто моркви 50 г терто кокосово стружки 175 г Фладельф 70 г масла 35 г цукрово пудри 25 г меду Час приготування: 30 хвилин + 1 година випкання Для двох кексв по 18 см (я зробив один кекс 20 см + один 16 см) : Кекс : 160 г борошна 2 г розпушувача 2,5 г харчово соди 0,7 г меленого гвоздики 3 г кориц 1 яйце 1 жовток 2 блка 1 щпка сол 200 г нейтрально ол (наприклад, виноградно) 270 г цукру 50 г подрбнених горхв (або горхв пекан) 135 г терто моркви 50 г терто кокосово стружки Збийте олю з цукром, додайте яйце та жовток.

5. Додайте терту моркву, потм горхи (горхи пекан для мене) та кокосову стружку.

6. Нарешт, додайте попередньо змшан та просян порошки (борошно, розпушувач, сода, сль та спец).

7. Збийте блки до пкв, обережно введ ть х у попередн тсто.

8. Випкайте протягом 1 години в розгрт й до 150°C духовц (пдлаштуйте вдповдно до вашо форми та духовки).

9. Вийм ть з форми дайте охолонути на рештц.

10. Глазур : 175 г Фладельф 70 г м’якого масла 35 г цукрово пудри 25 г меду Клька подрбнених горхв або горхв пекан Збийте Фладельфю, щоб розм’якшити, потм збийте м’яке масло з цукровою пудрою та медом.

11. Змшайте обидва приготування (якщо хочете, можете додати трохи ванл, кориц або цедри апельсина).

12. Нанес ть (або виклад ть) глазур на торт, а потм прикрасьте клькома подрбненими горхами перед тим, як насолоджуватися!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com