



La « top » recette du Carott cake , méconnu , mais si bon !

gegelenormand



Un très bon gâteau Américain aux carottes et noix fraîches , agrémenté d'épices , garni et décoré d'une crème montée au fromage philadelphia et de carottes confites au sucre .

Pour un moule rectangulaire de 40cm par 8 cm (soit 12 personnes environ)

Pour un 6 personnes rond ou rectangulaire , diviser la recette par deux !



Ingrédients :

260 g farine

180g de sucre blanc

180g de sucre vergeoise

260g d'huile d'arachide

4 œufs

130g de noix française ou pécan

250g de carottes râpées

100g de raisins blonds (pour avoir plus de moelleux)

1 sachet de 10g de levure chimique

1 cuiller à café de bicarbonate de soude (facilite le développement et la digestion !)

3 cuillers à café de vanille liquide

1 cuiller à café de 4 épices

1 cuiller à café de cannelle poudre

½ cuiller à café de sel fin

Découvrez plus de cents recettes de pâtisserie sur mon site :

<https://ohgateaux.jimdo.com/>



Préparer le moule

Chemiser le moule s'il est ancien de papier four ou s'il est récent beurrez le .

Préparer l'appareil à carrot cake

Mélanger dans un récipient adapté :

Farine , sucres , levure,bicarbonate , 4 épices, cannelle

Puis ajouter les œufs mis à température ambiante , un à un

Ensuite , l'huile et la vanille liquide

Les raisins blonds et les carottes râpées

Remplir le moule au 2/3

Cuisson

Cuire au four à chaleur tournante à 175° durant

55minutes pour un grand moule ou 45 minutes pour un 6 personnes .

Enfoncer un couteau au milieu du gâteau , il doit ressortir sec .

Encore tiède , démouler et envelopper dans un film pour conserver son moelleux .



Montage et finition

Préparation de la crème au fromage Philadelphia pour un moule de 12 personnes

600g de philadelphia

300g de beurre souple

300g de sucre glace

2 cuillères à soupe de vanille liquide

Mettre dans un bol mélangeur le beurre ,ajouter le sucre glace tamisé si besoin .

Puis en deux fois le fromage en fouettant à vitesse moyenne et la vanille

Votre crème est prête

Finition du carott cake

Couper le gâteau rectangulaire en 3 et déposer un fine couche de cette crème dessus

Recouvrir de la deuxième tranche et recommencer

Mettre le dessus et déposer la crème sur la totalité du gâteau .

Décorer avec les carottes confites



Le masquage avec la crème

Le masquage du carott cake avec le philadelphia



Déco halloween

décoration achetée chez ZODIO CAEN

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr