



Desserts

Gâteau aux carottes festif

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de sucre brun (blond)
400 grammes de carottes (râpées)
350 grammes farine fermentante
300 millilitres huile de tournesol
2 oranges (le zeste)
200 grammes œufs de Pâques colorés
3 cuillères à café de levure en poudre
1 poignée de noix
1 noix de muscade (mespuntje)
1 clou de girofle (écrasé finement)
2 cuillères à café de cannelle
6 œufs

Pour la glaçage

1 cuillère à soupe de extrait de vanille
200 grammes de mascarpone
150 grammes de sucre en poudre
200 grammes de fromage à la crème

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Battez les oeufs avec le sucre en une masse aérée à l'aide d'un mixeur. Ajoutez l'huile progressivement puis mélangez-y prudemment la levure et la farine.

Ajoutez les carottes râpées, la cannelle, le clou de girofle, la noix de muscade et le zeste d'orange dans le plat de mélange et incorporez bien à la pâte.

Mettez la pâte dans une forme à pâtisserie ronde avec du papier de cuisson et enfournez durant 60 minutes.

Pendant ce temps mixez tous les ingrédients pour le glaçage pour obtenir une crème lisse. Réservez celle-ci au frigo pendant que le gâteau cuit.

Contrôlez si le cake est cuit et laissez-le refroidir avant de tartinez le glaçage dessus. Coupez le gâteau en deux dans l'épaisseur. Tartinez une partie du glaçage sur une partie du gâteau puis refermez celui-ci.

Badigeonnez maintenant l'extérieur du gâteau avec le glaçage et décorez avec les noix et les oeufs de Pâques jusqu'à l'obtention d'un gâteau impressionnant.

Ustensiles de cuisine

Four

Une forme à pâtisserie

