

CARRŌT CAKE

Revisite du célèbre Carrot Cake de Bernard

Source : La Cuisine de Bernard

<https://www.lacuisinedebernard.com/2010/04/le-carrot-cake.html/amp>

INGRÉDIENTS (GÂTEAU 8 PERSONNES)

220g de farine-150g de sucre-150g de vergeoise blonde-220g d'huile-3 oeufs-120g de noix de pécan-210g de carottes-80g de raisins blonds-2cuillerées à café de levure chimique-1 cuillerée à café de bicarbonate de soude-1 sachet d'épices mélangées **Caritas**-1/2 de cuillerée à café de sel
Glaçage au fromage : 200g de beurre doux-480g de cream cheese Philadelphia (ou 280g de mascarpone+200g de Saint Morêt)-280g de sucre glace-1/2 de cuillerée à café de vanille liquide-la pointe d'un couteau de vanille en poudre

1 Mélanger dans un bol, les épices, le bicarbonate, la levure, le sel, la farine, le sucre et la vergeoise dans un bol.
Ajouter les œufs, les épices **Caritas** et l'huile. Bien mélanger. Le tout se mélange très facilement sans faire de grumeaux! Ajouter ensuite les raisins et les noix de pécan concassées.
Eplucher et laver les carottes. Et les râper. Les ajouter à la pâte et bien mélanger.

2 Beurrer et fariner le moule à gâteaux.
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 50 minutes à 180°C.
Sortir le gâteau et le démouler rapidement. Et sans attendre, l'envelopper dans du film alimentaire. De cette façon, toute la vapeur contenue dans le gâteau va rester à l'intérieur et garder tout le moelleux. Laisser refroidir complètement.

3 Lorsque le gâteau est complètement refroidi, préparer le glaçage. Mélanger le sucre glace, le beurre doux très mou au batteur. Ajouter la vanille liquide et la vanille en poudre.
Finir en ajoutant soit le cream cheese philadelphia soit le mélange mascarpone-saint morêt.

4 Couper le gâteau en trois dans l'horizontale.
Remettre la base du gâteau dans le moule puis mettre une couche généreuse de glaçage en l'étalant.
Mettre la deuxième partie du gâteau et mettre une deuxième couche de glaçage. Fermer avec le dessus du gâteau. (la moitié du glaçage environ convient pour les couches intérieures.)
Mettre le moule au frais une bonne heure pour figer le glaçage. Tremper la base du moule dans de l'eau chaude pour ensuite démouler le gâteau.
Couvrir le gâteau avec le reste du glaçage
Décorer à l'envie! Réserver au frais au moins 3 heures avant de servir.

