

Επιδόρπιο

Κέικ καρότου του Marc Fosh με γαρνιτούρα λεμόνι μασκαρπόνε

Ανά [Marc Fosh](#)

Συνολικός χρόνος:

80 λεπτά

Για άτομα:

8

Συστατικά

Υλικά για κέικ καρότου

- 285 γραμμάρια βούτυρο μαλακωμένο
- 285 γραμμάρια καφέ μαλακή ζάχαρη
- 4 μεγάλα αυγά ξεχωριστά
- Χυμό και ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- 175 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του κοσκινισμένο
- 1 κουταλιά του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 120 γραμμάρια αλεσμένα αμύγδαλα
- 1 κουταλιά του γλυκού κανέλα σε σκόνη
- 250 γραμμάρια τρυφερά καρότα καθαρισμένα και λεπτοκομμένα σε φέτες

Υλικά για γαρνιτούρα λεμόνι μασκαρπόνε

- 115 γραμμάρια τυρί μασκαρπόνε
- 225 γραμμάρια μαλακό τυρί κρέμα
- 85 γραμμάρια ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη
- Χυμό και ξύσμα 1 λεμονιού

Μέθοδος

Παρασκευή:

0

Μαγείρεμα:

0

Για άτομα:

8

Δυσκολία:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Greek (Greece)'] 0

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Για το κέικ κόψτε τα καρότα σε φέτες με το Compact Kitchen Machine του Multiquick 5 της Braun και με την λεπίδα λεπτής κοπής. Αφήστε στην άκρη τα καρότα και ξεπλύνετε το εξάρτημα ώστε να είναι έτοιμο για να χρησιμοποιηθεί ξανά.
2. Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη με το Compact Kitchen Machine έως ότου το μίγμα ασπρίσει και έχει κρεμώδη υφή και έπειτα προσθέστε σταδιακά τους κρόκους αυγού τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού.
3. Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας του μπλέντερ χειρός Multiquick 5 της Braun για να χτυπήσετε τα ασπράδια αυγού σε μολ μεχρι να στέκονται και έπειτα αναμίξτε τα απαλά στο μίγμα με το αλεύρι και τα αυγά. Βάλτε το μίγμα σε φόρμα για κέικ και ψήστε για περίπου 50-55 λεπτά έως ότου ροδίσει και φουσκώσει.
4. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει στη φόρμα για 10 λεπτά και έπειτα βγάλτε το και αφήστε να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα. Όταν κρυώσει το κέικ σας φτιάξτε την επικάλυψη αναμιγνύοντας όλα τα υλικά μαζί και απλώνοντας το μίγμα πάνω στο κέικ.

Αυτή η συνταγή έγινε χρησιμοποιώντας το μπλέντερ χειρός Multiquick 5 της Braun με το Compact Kitchen Machine την λεπίδα λεπτής κοπής σε φέτες και τον αναδευτήρα μαρέγκας.