DENNER

Gâteau aux carottes argovien classique



Ce gâteau aux carottes n'est pas trop sucré, a une belle dose d'acidité et reste bien humide à l'intérieur – tout simplement parfait.

Pâques sera là dans un mois environ et le printemps aussi va bientôt arriver. C'est le moment idéal pour préparer un bon gâteau aux carottes argovien à servir à toute la famille et aux amis comme dessert ou pour accompagner une pause-café.

Le plus important d'abord: ce gâteau doit être bien humide à l'intérieur. C'est pourquoi on a besoin de beaucoup de carottes qui donnent beaucoup de jus. Il faut aussi recouvrir le gâteau d'une bonne couche de glaçage, qui offre au palais un petit plus palpitant – et naturellement, les carottes en massepain ne doivent pas non plus manquer.

Pour que le gâteau ne monte pas trop, et qu'il conserve toute son humidité, le moule à charnière ne doit pas être trop grand.

Tout le reste se trouve dans la vidéo, amusez-vous bien!

- 300 g de carottes finement râpées, par ex. IP-SUISSE
- 5 œufs; séparés les blancs des jaunes
- 220 g de sucre
- 250 g d'amandes moulues
- Le zeste d'un demi-citron
- 75 g de farine
- ¾ cc de poudre à lever
- 1½ cs de jus de citron
- ½ cc de cannelle
- 1–2 prises de sel

- 250 g de sucre en poudre
- 4 cs de confiture d'abricots chaude
- 5 cs de jus de citron

- Carottes en massepain