

Gâteau aux carottes (Karotten/Rüblikuchen)



Ingrédients

Pour la pâte	Pour le glaçage
<ul style="list-style-type: none">- 375 g de carottes râpées- 250 g de farine- 2 c. à café de levure chimique- 250 g de sucre- 1 c. à café de cannelle en poudre- 250 ml d'huile neutre- 4 oeufs- 200 g d'amandes en poudre- beurre ou huile pour le moule	<ul style="list-style-type: none">- 300 g de fromage frais- 100 g de sucre glace- 1 sachet de sucre vanillé- Un filet de jus de citron

Préparation

Battre les oeufs, le sucre, l'huile et la cannelle au mixeur. Ajouter les carottes râpées et les amandes. Mélanger la farine et la levure chimique, puis incorporer le tout à la pâte. Verser la préparation dans un moule à charnière (26 cm) préalablement graissé.

Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C (chaleur traditionnelle) pendant 40 à 50 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau et adapter en fonction de votre four.

Pendant que le gâteau refroidit, préparer le glaçage : battre le fromage frais et le jus de citron à vitesse réduite jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajouter progressivement le sucre glace et le sucre vanillé tout en mélangeant.

Une fois le gâteau bien refroidi, étaler le glaçage uniformément à l'aide d'une spatule.