Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème au caramel

www.werthers-original.ca

Garni d'un glaçage au fromage à la crème au caramel et d'un filet de caramel, ce savoureux gâteau aux carottes est le dessert idéal pour les fêtes de Pâques.

Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème au caramel!

Gâteau aux carottes :

- ¾ tasse de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- ¼ cuillère à thé de muscade moulue
- ½ tasse de cassonade tassée
- 1 œuf
- ⅓ tasse d'huile de canola
- 1 cuillère à thé de zeste d'orange finement râpé

Instructions

1. Gâteau aux carottes : Préchauffer le four à 350 °F. Graisser un moule à gâteau en silicone en forme de lapin de Pâques de 7,5 x 6,5 x 2 po.

2. Dans un grand bol, mélanger au fouet la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la muscade.

3. Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique, battre ensemble la cassonade, l'œuf, l'huile, le zeste d'orange et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Incorporer le mélange d'œuf, la carotte râpée et les ananas au mélange de farine jusqu'à ce que celui-ci soit humide. Verser la pâte dans le moule préparé; lisser le dessus.

4. Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement. Une fois le gâteau refroidi, le renverser sur un plat de service.

5. Sauce au caramel : Dans une petite casserole à feu moyen-doux, mélanger les caramels, la crème et le beurre. Cuire en fouettant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit fondu, homogène et lisse; réserver et laisser refroidir complètement. Transférer ⅓ tasse du mélange de caramel dans une poche à douille; couper ⅛ po de la pointe.

Suite à la page 2

Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème au caramel

www.werthers-original.ca

Garni d'un glaçage au fromage à la crème au caramel et d'un filet de caramel, ce savoureux gâteau aux carottes est le dessert idéal pour les fêtes de Pâques.

Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème au caramel!

Gâteau aux carottes :

- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- ¾ tasse de carotte grossièrement râpée (environ 1 carotte)
- ¼ tasse d'ananas broyés en conserve, égouttés

Sauce au caramel :

- 24 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ou à fouetter (35 %)
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé

Instructions

6. Glaçage au fromage à la crème au caramel : Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique muni de fouets propres, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le beurre et battre jusqu'à ce que le tout soit homogène. À basse vitesse, ajouter le sucre à glacer et le sel; battre jusqu'à incorporation. Ajouter le reste du mélange de caramel de la petite casserole. Battre à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux; réfrigérer jusqu'à utilisation.

7. Couper le gâteau en deux horizontalement pour créer une partie supérieure et une partie inférieure. Étaler ⅔ tasse de glaçage sur la partie inférieure du gâteau. Napper de la moitié du mélange de caramel dans la poche à douille.

8. Y déposer l'autre moitié du gâteau. Étaler le reste du glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau. Utiliser la poche à douille pour former des oreilles, des yeux et un nez de lapin avec le reste du mélange de caramel. Décorer de bonbons décoratifs, au choix.

9. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Suite à la page 3

Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème au caramel

www.werthers-original.ca

Garni d'un glaçage au fromage à la crème au caramel et d'un filet de caramel, ce savoureux gâteau aux carottes est le dessert idéal pour les fêtes de Pâques.

Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème au caramel!

Glaçage au fromage à la crème au caramel :

- 8 oz de fromage à la crème nature en brique (froid)
- ¼ tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse de sucre à glacer, tamisé
- ¼ cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe de bonbons décoratifs de couleur pastel (optionnel)

Conseils :

- Vous pouvez également faire cuire le gâteau aux carottes dans un moule à gâteau carré ou rond de 6 po et le couper en pointes pour le servir.

- Si vous préférez, doublez la recette du gâteau aux carottes et faites-le cuire dans deux moules ronds de 6 po. Utilisez un gâteau pour la tête de lapin. Faites deux entailles convexes sur les côtés du deuxième gâteau pour représenter les oreilles de lapin. Assemblez le gâteau sur un plateau de service, en plaçant la tête et les oreilles placées sur le dessus de chaque côté. Utilisez le reste du gâteau en forme concave pour faire le nœud papillon du lapin et placez-le sous la tête. Étalez le glaçage au caramel comme ci-dessus.

Portions : 8

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps total : 1 heure 5 minutes (+ 1 heure de repos)

Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original