

# Κέικ καρότου



**BOSCH**

Τεχνολογία για τη ζωή

# Κέικ καρότου



## Υλικά:

300 γρ. καρότα

1 βιολογικό λεμόνι

6 αυγά

300 γρ. καστανή ζάχαρη

2 κ.σ. κονιάκ κεράσι

200 γρ. αλεσμένα φουντούκια

150 γρ. αλεύρι

ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

## Εκτέλεση:

1. Στρώνουμε στον πάτο του ταψιού το χαρτί ψησίματος. Καθαρίζουμε τα καρότα και τα περνάμε από τον τρίφτη. Πλένουμε το λεμόνι με ζεστό νερό και το στεγνώνουμε. Τρίβουμε τη φλούδα του και στύβουμε το λεμόνι για να πάρουμε συνολικά 2 κουταλιές της σούπας από το χυμό του.
2. Ξεχωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών και τη μισή ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και το κονιάκ κεράσι. Ανακατεύουμε μαζί τα καρότα, τα φουντούκια, το αλεύρι και τους κρόκους των αυγών.
3. Χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν, προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και τα χτυπημένα ασπράδια στο μείγμα του καρότου.
4. Ρίχνουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε σύμφωνα με τις οδηγίες.
5. Πασπαλίζουμε το κρύο κέικ με ζάχαρη άχνη.

**Συμβουλή:** Μπορούμε επίσης να γλασάρουμε το κέικ με γλάσο λεμονιού και ζάχαρης και να το διακοσμήσουμε με μικρά καρότα φτιαγμένα από αμυγδαλόπαστα.

## Πρόταση ψησίματος:

Στο μενού επιλέγουμε «πίατα, κέικ σε φόρμα» και όλα θα γίνουν αυτόματα. Ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα όταν το κέικ είναι έτοιμο.

PerfectBake Plus

Χρησιμοποίησε την εφαρμογή Home Connect, για να στείλεις τις επιθυμητές ρυθμίσεις στο φούρνο σου.



**BOSCH**

Τεχνολογία για τη ζωή