

## Gâteau aux carottes

Que ce soit sous forme de tourte ou de cake ...

- 250 g de carottes crues rappées (il faut peser les carottes rappées (et non les entières) et on peut être généreux ... un peu plus le rendra plus juteux)
- 300 g d'amandes ou de noisettes rappées (choisissez les plus grossièrement rappées ... en France on les trouve souvent quasi sous forme de farine ... en Suisse s'est plus grossier...)
- Le zeste d'un demi citron (j'ai tendance à mettre le zeste d'un citron entier)
- - 60 g de farine + 1 paquet de levure chimique pour pâtisserie (Backpulver), tamisé
- Mélangez le jaune de 5 œufs et 300g de sucre de façon à obtenir un mélange clair et mousseux Mélangez tous ces ingrédients ci-dessus
- Mixer les blancs d'œufs, en ajoutant une pointe de sel, en neige ... jusqu'à obtenir une neige ferme

Incorporez délicatement le blanc d'œufs en neige dans le mélange obtenu auparavant.

Beurrez et farinez un moule à cake ou un moule à tourte, mettre la masse obtenue dedans (jusqu'à 2/3 ou 3/4 de la hauteur du moule), mettre environ 50 minutes à 180 degrés.

Laissez refroidir avant d'ajouter un glaçage, fait de jus de citron et sucre glace mélangé en un masse pas trop liquide ni trop dur ... le glaçage n'est pas une obligation, la quantité dépend de vos goûts ... et si vous trouvez des carottes en massepain pour la décoration ... tant mieux ... en Suisse vous les trouverez un peu partout parmi les articles pâtisserie. BONNE REUSSITE et BON APPETIT

### Ob Kuchen oder Cake ...

- 250 g rohe, geraffelte Karotten
- 300 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
- Schale einer halben oder ganzen Zitrone
- 60 g Mehl + 1 Päckchen Backpulver gesiebt.
- Eigelb von 5 Eiern mit 300 g Zucker schaumig rühren.
- Alle Zutaten vermischen
- Eiweiß der 5 Eier, unter Zugabe einer Messerspitze Salz, zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen
- in gebutterte und bemehlte Form geben, ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen