Brasilianischer Karottenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kann man auch mit Kondensmilch machen, aber ich find ihn in dieser Form besser und leckerer. Den Guss kann man variieren.

Zutaten:
3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten
3 Eier
180ml Pflanzenöl
250 g Zucker
eine Prise Salz
250 g Mehl und etwas für die Form
1 Packung Backpulver
Vanillemark oder Essenz
Butter für die Form

Für den Guss:
250 ml Milch
1 EL Butter
1 EL Honig
100 g Blockschokolade

Alternative für Guss:
(Anleitung für Alternative ganz unten)
250 Schlagobers (Sahne)

150 g Nougat schnittfest
2 EL Kokosöl
1 EL Honig

Zubereitung:
3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten, 3 Eier und 180ml Pflanzenöl in den Vitamix geben (mit Kenwood-Blender sollte es auch funktionieren). Ganz cremig mixen, so das keine Karottenstücke mehr zu sehen sind. Im Vitamix sind das nicht mal 30 Sekunden, ich mach das nach Gefühl man sieht das ja, wenn es eine cremig homogene Masse ist







Dann 250 g Zucker, eine Prise Salz, 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver, etwas Vanillemark oder Vanilleessenz vermischen.

Dann die cremige Masse zum Mehl geben und mit dem K-Haken verrühren (Achtung: nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen klitschig).



Form einfetten mit Butter und etwas Mehl darüber geben.

Kuchen in Form füllen.



45 Minuten 175 Grad Umluft backen, auskühlen lassen.



Alle Zutaten für den Schokoguss in den Kessel der CC geben und unter ständigem Rühren bei 140 Grad aufkochen. 5 Minuten köcheln, bis die Mischung andickt. Leicht abkühlen lassen und den Karottenkuchen überziehen.





Zubereitung Alternativganache:
250 Schlagobers (Sahne), 150 g Nougat schnittfest, 2 EL Kokosöl, 1 EL Honig in der CC erwärmen bei 140 Grad, dann bei 70 Grad 10 Minuten mit Flexirührelement rühren lassen. ich hab das ganze dann umgefüllt in einen Patesseriekessel…diese halbrunden Edelstahldinger und über Eis kalt gerührt … Immer mal wieder umrühren mit dem Schneebesen dann merkt man wies fest wird und wenns anfängt dicker zu werden, über den Kuchen gießen und mit einer Palette über den Kuchen streichen….das geht dann schön an den Seiten runter und läuft schön glatt über den Rand. Es soll nicht mehr zu warm und flüssig sein, sonst hat man zuviel Verlust.