



## Κέικ καρότου με γλάσο τυρί κρέμα

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα & 10 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

Σκεύος: στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22 εκ.

### Υλικά για το κέικ

- 320 γρ. καρότα
- 270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. κανέλα
- 4 αυγά
- 300 γρ. ζάχαρη
- 220 ml σπορέλαιο
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

### Υλικά για το γλάσο

- 250 γρ. τυρί κρέμα
- 1 κ.σ. γάλα
- 450 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

### Εκτέλεση

1) Προσαρμόζουμε τον [Μεταλλικό λαχανοκόπτη AT340](#) επάνω στην [κουζίνομηχανή KVC7320S Chef Titanium της Kenwood](#) και τρίβουμε τα καρότα σε μπολ. Τα αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και την κανέλα.



- 3) Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής με προσαρμοσμένο το φτερό, τα αυγά και τα χτυπάμε για 1 λεπτό σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να αφρίσουν.
- 4) Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τα χτυπάμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει το μείγμα ανοιχτόχρωμο και πηχτό.
- 5) Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέτουμε λίγο-λίγο το σπορέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας.
- 6) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και χτυπάμε ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα δύο μείγματα.
- 7) Προσθέτουμε τα τριμμένα καρότα και ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής να ενσωματωθούν ομοιόμορφα στο υπόλοιπο μείγμα.
- 8) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη φόρμα, περασμένη με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά.
- 9) Ετοιμάζουμε το γλάσο. Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής, με προσαρμοσμένο το σύρμα, το τυρί κρέμα και το γάλα. Τα χτυπάμε για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και ν' αφρατέψουν.
- 10) Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη σταδιακά, συνεχίζοντας το χτύπημα, μέχρι να έχουμε μείγμα αφράτο. Προσθέτουμε τη βανίλια και χτυπάμε λίγο ακόμα. Βάζουμε τον κάδο στο ψυγείο, να κρυώσει.
- 11) Βγάζουμε το κέικ απ' το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Αφήνουμε τουλάχιστον 1 ώρα, να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν βάλουμε το γλάσο.
- 12) Απλώνουμε το γλάσο ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του κέικ. Φυλάμε το κέικ στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**

