

Carrot cake façon cheesecake

Ingrédients pour un moule de 20 cm de diamètre :

. Pour le gâteau aux carottes

- 2 à 3 carottes râpées
- 150 g de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de levure chimique
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 pincée de muscade moulue
- 120 ml d'huile de colza
- 130 g de sucre glace
- 60 g de cassonade
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

. Pour le gâteau au fromage

- 450 g de fromage à la crème, ramolli
- 70 g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 115 g de crème sure

Préparation :

Démarrez par la préparation du gâteau à la carotte.

Préchauffez le four à 180° C.

Graissez un moule à charnière, réservez.

Râpez les carottes à la main ou au robot culinaire puis réservez dans un petit bol.

Dans un grand bol, mélangez les sucres avec les œufs, fouettez jusqu'à consistance lisse.

Ajoutez l'huile et la vanille, mélangez.

Ajoutez le reste des ingrédients du gâteau aux carottes et remuez jusqu'à homogénéité, réservez.

Réalisez le gâteau au fromage en mettant dans un grand bol le fromage à la crème et le sucre glace, puis mélangez jusqu'à consistance lisse.

Incorporez les œufs un à un.

Incorporez les ingrédients restants jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Dans le moule à charnière préparé, versez les 3/4 du mélange de gâteau aux carottes et lissez.

Ajoutez ensuite la moitié du mélange de gâteau au fromage, puis répétez avec les mélanges restants.

Faites cuire au four pendant 45 minutes.

Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante, environ 1 heure.

Réfrigérez pendant 4 heures ou toute la nuit.

<http://philomavie.blogspot.com>