

Carrot Cake

Sumber : [Dari Dapur Nuanza](#)

Bahan:

200g carrot diparut (lebih kurang 2 batang carrot)
250g tepung gandum
200g gula perang (yg jenis lembut dan halus)
200g minyak jagung - saya guna butter cair
70 g wlnut - bakar dan cincang - saya letak almond cincang
70 g kismis hitam - cincang kasar
4 bj telur gred A
150 g nenas dalam tin - cincang sehalus yg boleh
2 sdt baking powder
1 sdt soda bikarbonat
secubit serbuk kulit kayu manis - (opt) , saya letak 1 sdt

Cara:

Ayak tepung, baking powder, soda bikarbonat dan serbuk kulit kayu manis. Ketepikan. Pukul gula dan telur hingga kembang.

Masukkan minyak jagung/butter cair, pukul lagi hingga sehati.

Perlahankan mixer dan masukkan campuran tepung tadi. Masukkan dan kaup balik lobak merah, nenas, kismis dan kacang kalau letak. Bakar pada suhu 180 C selama 50-60 minit atau hingga masak. (Saya bahagikan adunan kepada dua loyang dan bakar selamat 45 minit). Sejukkan kek atas redai sebelum dihias ikut citarasa.

Cream Cheese Frosting

Sumber: [Mashitah Dapur Mas](#)

Bahan :

500 grm whipping cream
250 grm cream Cheese
60 grm gula icing
110 grm butter
2 titik lemon paste

Cara :

Pukul whipping cream hingga kental. ketepikan Dalam bekas lain, pukul krim keju bersama semua bahan lain hingga berkrim. Satukan whipping cream tadi bersama krim keju, gaul sehati, boleh juga pukul dengan *mixer* dengan kelajuan perlahan. Boleh digunakan untuk menghias kek anda.