Gâteau Aux Carottes

Havuçlu Pasta

4 œufs
1,5 tasse d'eau de sucre granulé
2 tasses de carottes râpées finement
2 tasses de farine
1 tasse à café d'huile de tournesol
Une demi-tasse de noix hachées
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
Pour la crème;
2 tasses de lait
1 cuillère à soupe d'amidon de blé
1 cuillère à soupe de farine
Une demi-tasse de sucre granulé
1 paquet de vanille
½ paquet de crème chantilly en poudre
Une demi-tasse de carottes bouillies râpé

Préparez le cake du gâteau. Râpez les carottes, puis râpez les carottes légèrement bouilli pour la crème.
Mettez dans un bol creux, les œufs et du sucre granulé puis mélangez pendant 8-10 minutes.
Rajoutez deux tasses de râpe de carotte crue, de la farine, de l'huile de tournesol, des noix battues, de la levure chimique et de la vanille. Mélangez tous les ingrédients de façon homogène.
Huilez un plat de gâteau non troué au milieu. Versez le mélange dans ce plat. Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 55 minutes.
Préparez la crème pendant que le cake cuit. Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre granulé, de la farine et de l'amidon de blé. Mélangez régulièrement pendant la cuisson.
Retirez du four, quand la crème devient moelleux, puis rajoutez de la râpe de carotte bouillie et de la vanille. Mélangez de temps en temps pour refroidir.
Quand elle a refroidit complètement, versez la crème chantilly en poudre puis mélangez avec un mixer pendant 2-3 minutes.
Quand le gâteau sort du four, coupez en 3 morceaux égales en horizontale. Mouillez chaque étage avec de l'eau sucré puis couvrez avec de la crème.
Préparez chaque étage de la même manière puis mettez la crème restant sur la surface et les côtés.
Décorez la surface du gâteau avec du liquide de confiture.
Laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit puis servez.

N-B: Si vous ne possédez pas de crème chantilly, mettez une cuillère à soupe de margarine puis mélangez pendant qu'elle est tiède.