

Carrot orange cake - Морковно-апельсиновый кекс

Рецепт на английском языке

Ingredients:

175 g light muscovado sugar
175 ml sunflower oil
3 large eggs, lightly beaten
140 g grated carrot (about 3 medium)
100 g raisins
grated zest of 1 large orange
175 g self-raising flour
1 tsp bicarbonate of soda
1 tsp ground cinnamon
½ tsp grated nutmeg (freshly grated will give you the best flavour)

For the frosting:

175g icing sugar
1½-2 tbsp orange juice

Method:

Preheat the oven to 180C.
Oil and line the base and sides of an 18cm square cake tin with baking parchment.
Tip the sugar into a large mixing bowl, pour in the oil and add the eggs. Lightly mix with a wooden spoon. Stir in the grated carrots, raisins and orange rind.
Mix the flour, bicarbonate of soda and spices, then sift into the bowl.
Lightly mix all the ingredients – when everything is evenly amalgamated stop mixing. The mixture will be fairly soft and almost runny.
Pour the mixture into the prepared tin and bake for 40- 45 minutes, until it feels firm and springy when you press it in the centre. Cool in the tin for 5 minutes, then turn it out, peel off the paper and cool on a wire rack. (You can freeze the cake at this point.)
Beat together the frosting ingredients in a small bowl until smooth – you want the icing about as runny as single cream.
Set the cake on a serving plate and boldly drizzle the icing back and forth in diagonal lines over the top, letting it drip down the sides.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

175 г светлого тростникового сахара,
175 мл подсолнечного масла,
3 больших яйца, слегка взбитых,
140 г тертой моркови (примерно 3 средних),
100 г изюма,
тертая цедра 1 большого апельсина,
175 г самоподнимающейся муки,
1 чайная ложка соды,
1 чайная ложка молотой корицы,
½ чайной ложки тертого мускатного ореха
(тертый даст вам лучший вкус)

Для глазури:

175 г сахарной пудры,
1,5 -2 столовые ложки апельсинового сока

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180C .
Смажьте маслом и выложите пергаментом основание и стороны 18 см квадратной формы для выпечки.
Насыпьте сахар в большую миску, залейте маслом и добавьте яйца. Слегка перемешайте деревянной ложкой. Смешайте с тертой морковью, изюмом и апельсиновой коркой. Смешайте муку, соду и специи, затем просейте в миску. Слегка смешайте все ингредиенты - когда все равномерно перемешается - прекратите мешать. Смесь будет довольно мягкой и почти жидкой. Вылейте смесь в подготовленную форму и выпекайте в течение 40 - 45 минут, пока она не станет прочной и упругой, когда вы надавливаете ее в центре. Охладите в форме в течение 5 минут, затем переверните форму, снимите бумагу и охладите на решетке (можете заморозить торт в этой стадии).
Взбейте ингредиенты для глазури в маленькой миске до однородной массы - если вы хотите оставить глазурь в консистенции сливок. Установите пирог на блюдо и полейте верх глазурью по диагональным линиям, позволяя глазури сливаться вниз по бокам.