

Baking Challenge 15

Carrot cake (Bánh cà rốt) – Healthy food recipe

Host: Kiwi



Công thức

(Ct có chỉnh sửa từ www.recipegirl.com)

Carrot cake

Nguyên liệu:

300g bột mỳ

150g dầu thực vật

100g đường vàng

3 quả trứng

60g đường kính trắng

1 tsp baking powder

1 tsp baking soda

1 tsp bột quế

¼ tsp bột nutmeg (nhục đậu khấu)

¼ tsp bột cloves (đinh hương)

¼ tsp muối

100g sữa chua trắng

30g whipping cream.

500g cà rốt tươi (khoảng 3 củ to)

Cách làm

Cà rốt gọt vỏ, nạo nhỏ (sợi dài khoảng 2-3cm)

Bột mỳ, baking powder, baking soda, bột quế, bột nutmeg, bột cloves trộn đều, rây mịn.

Chồng dính cho khuôn vuông/tròn 20cm

Đường vàng, đường trắng xay nhỏ.
Sữa chua dùng thìa khuấy cho lỏng ra.
Cho dầu ăn đường vào bowl, đánh cho tan bột đường.
Đập từng quả trứng vào, đánh đều
Thêm sữa chua vào đánh tiếp.
Cho bột vào trộn đều, tiếp tục cho cà rốt vào trộn.
Cuối cùng thêm whipping vào trộn đều.
Đổ hỗn hợp bột vào khuôn
Nướng 170 đến khi bánh chín vàng
Bánh chín đổ ra rack, chờ nguội để trang trí.

Creamcheese frosting

Nguyên liệu:
200g creamcheese
60g bơ nhiệt độ phòng
60g đường xay mịn
Vanilla extract*

Cách làm

Cream cheese quay trong lò vi sóng/ hấp cách thủy cho mềm, để nguội bớt.
Dùng máy đánh trứng đánh creamcheese cho tan hết cục, thêm bơ vào đánh đều, cuối cùng thêm đường vào đánh tiếp cho các nguyên liệu quện vào nhau thành kem cheese.

Định hình bánh:

Xẻ ngang bánh làm hai phần
Trét một lớp kem cheese mỏng ở giữa.
Trên mặt phủ nốt chỗ cheese còn lại
Dùng dao cắt bánh cắt thành các miếng nhỏ vừa ăn.
Trang trí mặt bánh.

Yêu cầu về hình ảnh:

- 1 ảnh chụp bột bánh sau khi nướng
- 1 ảnh chụp thành phẩm, mặt cắt thành phẩm (đã trét kem)
- Ảnh chụp các công đoạn thực hiện

Yêu cầu về bài làm:

- Thành viên bắt buộc phải dùng công thức trên đây gồm bột bánh và kem cheese (không thay thế bằng kem khác)
- Bánh có trang trí, phần trang trí tự chọn theo ý thích
- Mỗi bài post không vượt quá 5 ảnh. Nếu nhiều ảnh, dùng phần mềm Photoscape để ghép ảnh lại.
- Thời gian trả bài từ 00.00-24.00 (giờ VN) ngày 30/11/2010 (5 ngày làm bài) – cố gắng kết thúc C15 trong tháng 11!

Vui lòng không public công thức trước thời hạn trả bài. Các trao đổi về đề bài post tại topic Challenge WTT.

Chúc các bạn thành công!