

# Gâteau aux carottes à la soupe aux tomates

 TOTAL TIME  
**120 min**

 PORTION /  
 TAILLE  
**1 tranche**

 PORTIONS  
**60**


## PRÉPARÉ AVEC


  
 SOUPES CLASSIQUE

**Classique tomate réduite en sodium**

CODE DE CAS 18987

## Ingredients

2,125 L	Carottes, râpées
750 mL	Noix de Grenoble, hachées
500 mL	Pruneaux séchés, hachés
560 mL	Raisins secs
500 mL	Ananas écrasé, égoutté
2,26 kg	Mélange à gâteau aux épices
1 boîte (1,36 L)	<b>Classique tomate réduite en sodium</b>
1 L	Fromage à la crème, léger
375 mL	Substitut de beurre, ramolli
454 g	Édulcorant
20 mL	Fécule de maïs
10 mL	Extrait de vanille

## Directions

- 1 Préchauffer le four (150 °C ou 300 °F pour un four à convection; 180 °C ou 350 °F pour un four conventionnel).
- 2 Dans un bol moyen, mélanger les carottes, les noix de Grenoble, les pruneaux, les raisins secs et l'ananas écrasé.
- 3 Dans un grand bol, combiner le mélange à gâteau aux épices et la soupe condensée Campbell's<sup>MD</sup> aux tomates à teneur réduite en sodium. Ajouter le mélange de carottes. La pâte doit être épaisse.
- 4 Verser la pâte dans une grande plaque à pâtisserie graissée et tapissée de papier sulfurisé, ou dans deux demi-plaques à pâtisserie.
- 5 Faire cuire de 30 à 35 minutes dans un four à convection, ou de 45 à 50 minutes dans un four conventionnel. Vérifier la cuisson avec un cure-dent

## Glaçage

Battre le fromage à la crème et le substitut de beurre au mélangeur jusqu'à ce qu'ils soient lisses.

Ajouter l'édulcorant, la fécule de maïs et la vanille. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réfrigérer.

Étaler le glaçage sur le gâteau refroidi.

---

Portionner en 60 tranches égales.

Produit *Campbell's*<sup>MD</sup> : Maintenir le produit à une température de 4 °C (40 °F) jusqu'au moment de servir.