

Cake de zanahoria y cuadrados de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cake de zanahoria

Cardamomo: 1 cdita.

Azucar: 150 grs.

Huevos: 4 Unidades

Sal: Una pizca

Zanahorias: 4 Unidades

Bicarbonato De Sodio: 1 cda.

Polvo de hornear: 1 cda.

Azucar rubia: 150 Cantidad necesaria

Harina: 150 grs.

Aceite: 1 1/2 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Canela: 1 cdita.

Nuez Moscada: Una pizca

Cuadrados de chocolate

Azucar rubia: 1 Taza

Miel: 2 cdas.

Chocolate picado: 150 g

Bicarbonato De Sodio: 1 cda.

Harina: 1 Taza

Crema de leche: 100 grs.

Avena: 1 Taza

Manteca derretida: 1/2 Taza

Relleno de chocolate

Manteca: 200 g

Leche: 1 L

Harina: 400 grs.

Nueces pecan: 1 Taza

Bicarbonato De Sodio: 1 cda.

Azucar: 400 grs.

Huevos: 2 Unidades

Cacao en Polvo: 150 g

Relleno y cobertura de queso crema

Manteca pomada: 75 grs.

Queso Crema: 200 grs.

Azucar impalpable: 150 grs.

Varios

Nueces: Cantidad necesaria

Dulce de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Cake de zanahoria

- Ralle las zanahorias.
- Coloque en una batidora los huevos junto con el azúcar blanca y rubia.
- Bata durante 10 minutos y vierta en forma de hilo el aceite mientras sigue mezclando
- Retire y coloque la preparación en un bowl
- Luego agregue la *harina* previamente tamizada, la sal, el bicarbonato, el polvo de hornear, la canela, el *cardamomo*, la nuez moscada y la *crema* de leche
- Mezcle bien y añada por ultimo las zanahorias ralladas
- Mezcle hasta incorporar los ingredientes.

Relleno y cobertura de queso crema

- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con la *manteca* pomada y el azúcar impalpable
- Mezcle bien hasta llegar a un punto similar casi chantilly
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Cuadrados de chocolate

- Coloque en un bowl la *manteca* derretida junto con el azúcar rubia, la *harina*, la *avena* y el bicarbonato, mezcle hasta integrar.
- Coloque la preparación en un molde rectangular y aplaste bien hasta dejar liso
- Cocine en horno a una temperatura de 160°C durante 5 minutos.
- En una olla caliente la *crema* de leche junto con la miel hasta el primer hervor
- Retire y vierta sobre el **chocolate** picado
- Mezcle hasta fundir el *chocolate*.

Relleno de chocolate

- Coloque en una olla la *manteca* junto con el cacao y la leche
- Lleve a fuego hasta el primer hervor.
- Tueste y pique las nueces groseramente.
- En un bowl vierta el relleno de *chocolate* y agregue el azúcar, las nueces, la *harina* y el bicarbonato
- Mezcle y una vez que la temperatura de la preparación baje incorpore los huevos
- Mezcle hasta disolverlos.

Armado

- En dos moldes circulares previamente enmantecados y enharinados, reparta la preparación de **zanahoria** y cocine en horno a 180°C durante 45 minutos aproximadamente
- Retire y deje enfriar.
- Una vez frío vierta una parte del relleno de queso *crema* sobre una de las cake, luego encime la otra y cubra con el mismo relleno.
- Vierta sobre los cuadrados de *chocolate* el relleno de *chocolate* y lleve nuevamente a horno a una temperatura de 180°C durante 15 minutos.
- Retire y coloque en la superficie mitades de nueces (pegue las mismas con una pizca de dulce de leche)
- Luego vierta el *chocolate* derretido encima.

Presentación

- Decore con zanahorias en *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-zanahoria-y-cuadrados-de-chocolate>