

Carrot Cake por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 210 grs

Azucar: 150 grs

Chocolate blanco 33%: 200 grs

Harina: 200 grs

Nata: 200 grs

Queso Crema: 300 grs

Azúcar moreno: 150 grs.

Bicarbonato: 6 grs

Especias: 12 grs

Huevo: 150 grs

Nueces pecanas: 200 grs

Zanahoria: 300 grs

Preparación de la Receta

- Batir los azucares y huevos, añadir el aceite y los ingredientes secos.
- Añadir la *zanahoria* y las nueces pecanas a la mezcla.
- Colocar en una manga y rellenar tres moldes engrasados del mismo tamaño.
- Hornear durante 15 minutos a 170 °C o hasta que al pinchar un *bizcocho* con un *palillo* salga limpio.
- Derretir el *chocolate* blanco y realizar una emulsión con la *nata* caliente.
- Verter la ganache sobre el queso *crema*.
- Realizar una emulsión
- Reservar hasta el día siguiente.
- Montar la tarta con el *bizcocho* y capas de la *crema* de queso.
- Decorar con nueces pecanas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carrot-cake-por-andrea-dopico>