Carrot cake

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Polvo de avellanas: 70 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Leche: 50 g
Manteca pomada: 150 grs.
Zanahoria rallada: 250 k
Polvo de hornear: 15 grs.
Azucar: 250 grs.
Harina 0000: 200 grs.
Canela en rama: 1 Unidad
Claras: 3 Unidades

Relleno

Manteca pomada: 115 grs.
Queso Crema: 400 grs.
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 225 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en una batidora las claras y bata, una vez que comiencen a espumar agregue 100g de azúcar y bata hasta lograr un merengue. Retire y reserve.
- Coloque en la batidora la *manteca* pomada junto con la ralladura de *limón* y 150g de azúcar, bata hasta *blanquear*, luego agregue los huevos de a uno, una vez integrados por completo añada de a poco la *harina* junto con el polvo de hornear, el polvo de avellanas y la canela previamente tamizados, termine de integrar con la ayuda de una espátula, una vez integrados agregue la *zanahoria* rallada y mezcle nuevamente. Por ultimo añada el merengue y mezcle en forma envolvente.

- En un molde siliconado de 20cm de diámetro coloque la preparación y cocine en horno a 170ºC durante 35 minutos aproximadamente.

Relleno

- Bata la *manteca* pomada junto con el queso *crema* a temperatura ambiente, luego incorpore el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón*, mezcle hasta lograr una pasta homogénea.

Armado

- Corte la torta en dos discos y cubra uno de ellos con una generosa capa del relleno, encima coloque el otro disco y cubra nuevamente con el relleno.
- Para decorar clásicamente se hacen unas pequeñas zanahorias con *mazapán* y colorante.

Presentación

- Decore la superficie de la Carrot cake con las zanahorias de *mazapán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carrot-cake