

Pastel de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Betún de queso

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Queso Crema: 750 grs.

Mantequilla pomada: 60 g

Mazapán de almendras

Polvo de Almendras: 100 grs.

Clara de huevo: 1 Unidad

Colorante naranja: A gusto

Pan de zanahoria

Bicarbonato De Sodio: 1 1/2 cdita.

Harina: 2 Tazas

Aceite Neutro: 1 Taza

Piña en almíbar: 300 g

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Nueces: 1 Taza

Varios

Huevos de chocolate: 5 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Azúcar glass: 360 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Colorante verde: A gusto

Azúcar glass: 100 g

Sal: 1/2 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Azucar: 1 1/2 Taza

Canela: 2 cdita.

Zanahoria rallada: 3 Taza

Preparación de la Receta

Pan de zanahoria

- Pique las nueces groseramente.
- Corte la *piña* en pequeños cuadraditos.
- Coloque en un bowl la **zanahoria** rallada junto con los huevos, la canela en polvo, bicarbonato de sodio, esencia de vainilla y sal, mezcle bien y agregue las nueces, la *piña*, aceite, azúcar, mezcle y por ultimo incorpore la *harina*, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado vuelque la preparación hasta cubrir la $\frac{3}{4}$ parte, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 1 hora. Terminada la cocción retire del horno y una vez frío desmolde.

Betún de queso

- Coloque el queso *crema* en un bowl y trabájelo con una espátula hasta suavizarlo, luego incorpore azúcar glass de a poco, mezcle a medida que la incorpora hasta disolver los grumos, añada ralladura de *naranja*, esencia de vainilla, *mantequilla* pomada y el interior de la vaina de vainilla, mezcle bien y coloque una parte dentro de una manga, reserve hasta el momento de utilizarlo.

Mazapán de almendras

- En una procesadora coloque la *harina* de almendras y azúcar glass, procese hasta unir los ingredientes y lograr un polvo bien fino, luego incorpore de a poco la clara previamente batida solo hasta romper el ligue mientras sigue procesando hasta lograr una textura firme.

Armado

- Separe el *mazapán* de almendras en dos partes iguales, y pinte una de las pastas con colorante verde y la otra con colorante *naranja*.
- Tome una pequeña porción de *mazapán naranja* y forme con las manos una *zanahoria* y con el *mazapán* de colorante verde realice hojas para colocarlas sobre la *zanahoria*, proceda del mismo modo con el resto de *mazapán*. Reserve.
- Con un cuchillo de sierra corte el pan de *zanahoria* en tres discos iguales, cubra el disco base con betún de queso, acomode encima el disco central, cúbralo con betún y por ultimo coloque el ultimo disco de pan, decore la base con la ayuda de la manga con betún formando gotas desde afuera hacia adentro y en forma circular hasta cubrir la superficie por completo.

Presentación

- Decore el pastel de *zanahoria* con las zanahorias de *mazapán* y huevos de *chocolate*. Coloque el pastel dentro de una caja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-zanahoria>