Torta de zanahorias y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de duraznos y jengibre

Jengibre fresco rallado: 1 cdita.
Almidón de Maíz: 25 grs.
Yemas: 3 Unidades
Vino dulce: 125 cc
Leche: 125 cc
Puré de duraznos en almíbar: 125 g
Azucar: 60 grs.
Crema de leche: 200 grs.

Masa

Especias repostería: 1 cdita.
Zanahorias ralladas: 160 grs.
Huevos: 2 Unidades
Canela molida: 1 cda.
Jengibre confitado: 40 g
Pasas de Uva: 70 grs.
Aceite De Maíz: 125 cc
Azucar: 235 grs.
Polvo leudante: 5 grs.
Harina 0000: 160 grs.
Jengibre en polvo: Una pizca

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl los huevos junto con el azúcar y bata hasta *blanquear*.
- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear, la canela, las *especias* de repostería y el **jengibre**.
- Ralle las zanahorias.
- Corte el *jengibre* confitado en fina juliana.

Crema de duraznos y jengibre

- Lleve una *cacerola* al fuego y coloque la leche, puré de duraznos en *almíbar*, el vino blanco dulce, reserve tres cucharadas de vino, y la mitad de azúcar, mezcle.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el resto de azúcar, el almidón de maíz y el vino reservado, mezcle y agregue el *jengibre* rallado, luego vierta sobre la preparación de leche con puré de duraznos, mezcle continuamente en forma de ocho hasta que espese.
- Una vez espesa retire del fuego, cuele y lleve a un baño de maría invertido
- Cuando la preparación este fría incorpore la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle hasta integrarla por completo.

Armado

- Incorpore a los huevos blanqueados el aceite en forma de hilo mientras mezcla continuamente con una espátula, luego agregue los ingredientes secos y por ultimo la *zanahoria* rallada, mezcle bien hasta lograr una masa homogénea, por ultimo incorpore el *jengibre* confitado y las pasas de uva, mezcle hasta integrar.
- En un molde de 30 x 35cm con papel *manteca* enmantecado vierta la masa, distribuya con la ayuda de una espátula y cocine en horno precalentado a 170°C durante 30 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y una vez fría desmolde y quite los bordes.
- Cubra la torta con la *crema* de duraznos y *jengibre*.

Presentación

- Decore con gajos de duraznos y *jengibre* confitado.
- Presente la torta de zanahorias y *jengibre* en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-zanahorias-y-jengibre