Torta húmeda de chocolate y zanahorias en almíbar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cake

Vainilla: 1/2 Chauchas
Aceite De Maíz: 1/3 Taza
Harina: 100 grs.
Crema de leche: 60 grs.
Sal: Una pizca
Puré de zanahorias: 1/2 Taza
Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Chocolate semi amargo: 60 g
Azucar: 1 Taza
Cacao en Polvo: 30 g

Reducción de naranja y cardamomo

Jugo de Naranja: 1 1/2 Taza
Cardamomo: 1 cda.
Azucar: 1 Taza
Crema de leche: 200 grs.

Zanahorias en almíbar

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 1 Taza
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Cake

- Derrita el **chocolate** a baño maría.

- Coloque en una olla el aceite de maíz junto con el interior de la *chaucha* de vainilla, lleve a fuego mínimo hasta que tome calor pero sin *hervir*
- Retire y deje reposar unos minutos.
- Coloque en un bowl la infusión de aceite y vainilla, añada luego el azúcar junto con el *huevo*, bata con una batidora hasta integrar y agregue el puré de *zanahoria* previamente tamizado, mezcle con una espátula, una vez integrados incorpore la *harina* junto con el bicarbonato de sodio y la sal, mezcle nuevamente con la espátula de goma, por ultimo añada el *chocolate* derretido, el cacao en polvo y la *crema* de leche, mezcle hasta que los ingredientes queden completamente integrados.
- Coloque en la base de los aros individuales papel aluminio y acomódelos sobre una placa, luego rellene los aros hasta la mitad con la preparación y cocine en horno precalentado a 180ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Zanahorias en almíbar

- Coloque en una olla el azúcar y cubra con agua, lleve a fuego.
- Pele las zanahorias y retire los extremos, luego con el mismo pela papas o con una mandolina corte finas láminas o tiras.
- Una vez que el **almíbar** rompa el hervor lleve el fuego a mínimo y agregue las láminas de *zanahoria*, cocine durante 10 minutos aproximadamente, hasta que estén trasparentes.

Reducción de naranja y cardamomo

- Pele las semillas de *cardamomo*
- En una sartén tuéstelas solo unos segundos.
- Coloque en una olla el *jugo* de naranjas junto con el azúcar y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor agregue las semillas de *cardamomo*, deje reducir a fuego mínimo hasta la mitad del liquido.

Armado

- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Desmolde las cakes y sirva a temperatura ambiente.

Presentación

- Dibuje en un plato líneas con la reducción de naranjas y *cardamomo*, sobre estas acomode una cake y acompañe con las zanahorias caramelizadas.
- Decore con *crema* de leche y espolvoree con cacao.

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