

TARTA DE ZANAHORIA



INGREDIENTES

Para los bizcochos de la base de la carrot cake:

- 350 g de zanahorias
- 4 huevos M
- 300 g. de azúcar moreno
- 250 g. de mantequilla
- 1 cucharadita tipo postre de canela molida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 280 g de harina de trigo de todo uso
- 4 clavos de olor machacados
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 2 cucharaditas de levadura química en polvo
- 1 pizca de sal (3 gramos)
- 1 cucharadita de jengibre molido y otra de nuez moscada

Para la cobertura:

- 300 ml. de nata para montar 33% M.G.
- 50 g. de mantequilla
- 300 g. de queso crema Mascarpone
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 250 g. de azúcar en polvo

PREPARACIÓN

Empezaremos precalentando el horno a 160° C y engrasando el molde donde vayamos a preparar la tarta. Para evitar que se pegue vamos a forrar la base con papel parafinado.

1. Vamos a empezar por los bizcochos, para ello lavamos muy bien las zanahorias. Secamos y picamos hasta que queden en trocitos muy pequeños. Si no tenéis la picadora de la batidora tendréis que hacerlo a mano. Reservamos.
2. Mezclamos por un lado los ingredientes secos. Tamizamos la harina, el bicarbonato, la levadura en polvo y las especias (canela, el clavo, la nuez moscada y jengibre) en un recipiente grande.
3. Después añadimos el azúcar moreno y los huevos en otro bol y batimos hasta que se forme espuma. Incorporamos una mezcla de un bol a otro, añadimos la zanahoria y la mantequilla que hemos derretido en el microondas. Mezclamos hasta que quede una masa homogénea.
4. Metemos el molde en la bandeja media del horno a 180° C con calor arriba y abajo. El tiempo de cocción será aproximadamente de 60-70 minutos, o hasta que lo pinchemos con un tenedor y veamos que sale limpio. Cuando lleve 30 minutos en el horno (se verá que ya tiene un poco de costra, que empieza a cuajar) ponemos un poquito de papel de aluminio para tapar la

superficie y evitar que se nos queme. Los últimos 5-8 minutos la dejamos destapada para que pille color.

5. Una vez transcurrido el tiempo, sacamos el bizcocho y lo dejamos enfriar en el molde sin desmoldar durante unos 10 minutos, para posteriormente pasarlo al plato donde lo vayamos a presentar con la crema de queso. Lo dejamos enfriar sobre una rejilla de horno.
6. Vamos a preparar la cobertura, no es más que un buttercream. Es muy sencilla, ya la habéis visto en el blog en varias ocasiones y que además nos vale de relleno.
7. Mezclamos la mantequilla, que estará a temperatura ambiente con el queso Mascarpone y la esencia de vainilla, cuando estén mezclados, añadimos el azúcar. Montamos la nata y la incorporamos a la mezcla anterior con movimientos envolventes.