

Tarta de zanahoria



Nombre de la receta

Tarta de zanahoria

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

12

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Deliciosa tarta de bizcocho de zanahoria con cubierta de nata y queso

Ingredientes

- 4 huevos

- 150 gramos de aceite de oliva
- 200 gramos de azúcar
- 250 gramos de zanahorias
- 2 gasificante de repostería
- 1 cucharadita de canela molida
- 60 gramos de nueces (opcional)
- 250 gramos de harina
- 300 gramos de queso crema (para relleno y cobertura)
- 250 gramos de azúcar glas (para relleno y cobertura)
- 300 mililitro de nata de montar (para relleno y cobertura)
- 50 gramos de mantequilla/margarina (para relleno y cobertura)

Pasos

1 ¡¡Comenzamos nuestra deliciosa tarta!! Para ello vamos a preparar las zanahorias y las nueces triturándolas. Ponemos a precalentar el horno a 180°. En un bol grande echamos los huevos, el aceite, el azúcar y la cucharadita de canela. Lo mezclamos bien. Luego añadimos nuestras las zanahorias y las nueces.



2 A continuación le añadimos a la masa la harina y el gasificante tamizándolo. Lo removemos bien y lo vertemos en un molde apto para horno. Horneamos unos 35 minutos.



3 Mientras el bizcocho se va haciendo preparamos la cobertura y relleno. En primer lugar vamos a montar la nata. En nuestro caso la hemos montado con el robot de cocina durante 5 minutos a velocidad baja. Añadimos la mitad del azúcar mientras se va montando la nata. Tened en cuenta que es muy importante que esté bien fría para que se monte con mayor facilidad.



4 Continuamos nuestra crema poniendo en un bol grande la nata montada, el queso, la mantequilla y el resto de azúcar glas. Lo removemos todo bien hasta que quede homogéneo. Lo reservaremos en la nevera hasta que el bizcocho esté hecho y se haya enfriado un poco.



5 Una vez que tenemos el bizcocho listo lo partimos por la mitad. Se recomienda cambiar la parte inferior del bizcocho arriba para que tenga una forma más homogénea y quede más liso. Rellenamos con nuestra crema la mitad y le ponemos la otra capa del bizcocho encima. Terminamos cubriendo la parte superior y los laterales.



6 Para finalizar lo adornamos como más nos guste y lo dejamos enfriar una hora en la nevera. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.