

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

50 ml di olio (non di oliva altrimenti darà un sapore insalatesco al dolce)
3 uova
185 gr di farina setacciata tipo "0"
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
130 gr di cioccolato fondente amaro grattugiato
300 gr di carote grattugiate finemente
110 gr di caramello liquido
marmellata di arance amare
noci tritate
qualche fetta sottilissima di carota per decorare.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete con burro o olio uno stampo da torta di 30x20 cm e spolverizzatelo di farina scuotendo via l'eccesso. In una ciotola versate l'olio, le uova e lo zucchero e battete con una frusta da pasticciere finché il composto non diventa spumoso. Aggiungete la farina, il bicarbonato, il cacao in polvere e il cioccolato grattugiato, quindi mescolate con cura fino ad amalgamare il tutto. Aggiungete ora la carota grattata finemente e il caramello liquido[*], muovendo delicatamente con un cucchiaio di legno o una spatola affinché l'impasto sia omogeneo.

Versate nello stampo imburrito e infarinato e livellate la superficie con una spatola.

Mettete in forno caldo per 40 minuti circa.

Quando sarà cotto togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Spennellate quindi la superficie della torta con un po' di marmellata e spolverizzate di noci tritate grossolanamente.

A piacere potete decorare con qualche fettina di carota sottilissima.

:::Suggerimento:::

E' un dolce buonissimo se mangiato da solo, freddo e a grosse fette, ma è anche ottimo caldo accostato ad una palla di gelato alla vaniglia o alla crema.

[*] il caramello liquido si può fare in 2 modi:

1) Versate 4 cucchiai di zucchero semolato in una padella antiaderente ben calda, attendete che lo zucchero si fonda e prenda un colorito ambrato, quindi togliete la padella dal fuoco e versatevi sopra 2 cucchiai di sciroppo di zucchero (Golden Syrup) mescolando di continuo. Rimettete la padella sul fuoco abbassando la fiamma e versatevi 3 cucchiai di acqua fredda, mescolando finché il composto non è omogeneo, nè troppo denso, nè

troppo liquido.

2) Mettete in un pentolino 1 bicchiere d'acqua fredda e con 2 cucchiaini di zucchero semolato e portate a sobbollire a fuoco dolcissimo in modo che lo zucchero si scioglia e l'acqua evapori un pochino, ma non troppo (a piacere, potete aromatizzare l'acqua con una stecca di vaniglia che toglierete alla fine).

Nel frattempo versate 4 cucchiaini di zucchero semolato in una padella antiaderente ben calda e aspettate che lo zucchero si fonda e prenda un colorito ambrato. Quindi togliete la padella dal fuoco e versatevi 2 cucchiaini di liquido dal padellino, mescolando di continuo.

2 Rimettete la padella sul fuoco abbassando la fiamma e versatevi 3 cucchiaini di acqua fredda, mescolando finché il composto non è omogeneo, nè troppo denso, nè troppo liquido.