

Torta di carote con frosting al Philadelphia

Questa torta di carote, al contrario di tante altre che mi è capitato di assaggiare in passato, non risulta asciutta ma molto umida e allo stesso tempo ben compatta. Non necessita di bagna né di essere riempita con tanta farcitura. Inoltre, l'effetto leggermente croccante delle noci all'interno dell'impasto crea un contrasto interessante.



Qui l'ho decorata con un frosting al Philadelphia, ma si può decorare con una qualsiasi crema al burro o altro frosting (per esempio, quello al Caramello che trovate in questa ricetta).

Ingredienti:

- 350 gr di carote
- 100 gr di noci
- 300 gr di zucchero di canna muscovado
- 4 uova
- 240 gr di olio di arachidi
- 260 gr di farina 00
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- la punta di un cucchiaino di noce moscata in polvere
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere

Per il frosting:

- 480 gr di Philadelphia

- 75 gr di burro
- 225 gr di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di essenza di vaniglia

Preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Tritare separatamente le noci e le carote non troppo finemente e mettere da parte. Montare insieme lo zucchero di canna e le uova intere fino a rendere il composto spumoso, poi iniziare ad aggiungere l'olio a filo. In una ciotola, setacciare la farina ed aggiungere il lievito, il bicarbonato e le spezie; unire il tutto al composto di uova. Infine aggiungere le carote e le noci e mescolare per amalgamare il tutto. Imburrare una tortiera con cerniera (diametro 24/26cm) e disporre sul fondo un cerchio di carta forno. Versare l'impasto e cuocere per 50 minuti a 180°. Sforare, rimuovere dallo stampo e lasciare raffreddare completamente su una gratella.



Preparare il frosting: nella planetaria, lavorare insieme il Philadelphia, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero a velo e l'essenza di vaniglia fino ad ottenere un composto liscio. Refrigerare se necessario finché la torta non sarà fredda.

Una volta raffreddata la torta tagliarla a metà, spalmare un terzo della crema all'interno con una spatola, appoggiare il disco superiore e glassare con il rimanente frosting tutta la superficie e i bordi della torta. Per ottenere un effetto perfettamente liscio, passare spesso la spatola sotto ad un filo d'acqua tiepida.

Tenere a parte un paio di cucchiainate di crema, inserire in un sac-à-poche con bocchetta a stella aperta e formare un cerchio

di piccoli ciuffi decorativi, come in foto.
Volendo, decorare con pagliuzze di zucchero o altro.