COCINA EN CASA

Carrot cake (Reino Unido)

Fuente: bonviveur.es

La carrot cake es una tarta diferente, ideal para tomar como postre o acompañada de un té o café a media tarde. La tarta de zanahoria es de origen británico. Dicen que durante la escasez de la guerra las zanahorias se convirtieron en un buen sustituto del azúcar y de esa forma comenzaron a elaborar pudines con esta hortaliza.

Ingredientes:

* 190 g de harina
* 170 g de zanahoria rallada
* 120 g de azúcar
* 500 g de queso crema
* 100 g de azúcar glas
* 4 huevos
* 120 aceite de girasol
* 1 sobre de levadura química
* 1 cucharita de canela
* 1 cucharita de vainilla
* 3 clavos de olor (las bolitas)
* 1/2 cucharita de sal
* 150 g zanahorias baby
* 150 g physalis peruviana

Preparación:

* Preparamos la masa del bizcocho y la dividimos en dos moldes para hornear a 160º C durante una hora con calor arriba y abajo.
* Cocemos las zanahorias baby durante 15 min a fuego medio y reservamos.
* Hacer el frosting y reservar en la nevera hasta el momento de montar la tarta.
* Para montar la tarta colocamos una base de bizcocho, lo empapamos un poco con el almíbar de zanahoria, le ponemos parte de la crema de queso, colocamos la otra parte de bizcocho y cubrimos toda la tarta con la crema de queso restante.
* Para presentar adornamos con las zanahorias en almíbar y los physalis.

