

thermomix

Carrot Cake



TM-31

Preparación: 10 min.

Horneado: 35 min.

Total: 1 hora

Kcal./Ración: 384 kcal.

INGREDIENTES PARA 16 PORCIONES:

Bizcocho:

- 280 gr. de azúcar
- la piel de una naranja
- 400 gr. de zanahorias, peladas y cortadas en trozos
- 4 huevos
- 240 gr. de aceite de girasol
- 250 gr. de harina de repostería
- 2 cucharaditas rasas de bicarbonato
- 2 cucharaditas de levadura Royal
- 1 ½ cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada

- 1 pellizco de sal

COBERTURA

- 50 gr. de azúcar
- 80 gr. de chocolate blanco en trozos
- 50 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 gr. de queso cremoso (tipo Philadelphia)
- 30 gr. de zumo de naranja

DECORACION:

- Crocanti de avellanas o de almendras

PREPARACION

Precalentamos el horno a 180º.

BIZCOCHO

Echamos el azúcar y la piel de naranja en el vaso. Pulverizamos durante 20 seg Vel 10 Retira del vaso y reserva.

Pon las zanahorias en el vaso y programa 5 seg Vel 5. Retira del vaso y reserva.

Pon en el vaso los huevos, el azúcar glas reservado y el aceite y programa 30 seg Vel 5.

Añadimos las zanahorias reservadas y programamos 15 segundos, a velocidad 4.

Incorpora la harina, el bicarbonato, la levadura, la canela, la nuez moscada y el pellizco de sal. Programa 3 seg Vel 4.

Vierte en el molde engrasado y hornea durante 35-45 minutos, a 180º (o hasta que al pincharlo con un palillo, éste salga limpio). Dejamos enfriar dentro del molde.

(Mientras se hornea, lava y seca el vaso y la tapa)

COBERTURA

Echa el azúcar en el vaso y programa durante 10 segundos a velocidad 10. Reserva.

Introduce el chocolate blanco en trozos y programa 8 seg Vel 8.

Añade la mantequilla y programa 1 min 50º Vel 3.

Agrega el queso, el zumo de naranja y el azúcar reservado. Programa 30 seg Vel 3.

MONTAJE

Extiende la cobertura sobre el bizcocho completamente frío y reservamos en el frigorífico (como mínimo 15 minutos).

Antes de llevarlo a la mesa, espolvoreamos el crocanti de avellanas o de almendras por encima.

SUGERENCIA

Puedes trocear 100 gr de nueces 3 seg Vel 6. Al principio, añadir las después de la harina.

