

Torta di carote all'inglese o Carrot cake

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 10 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + il tempo per le decorazioni



La **torta di carote all'inglese o carrot cake**, è uno dei classici dolci che potrete gustare visitando l'Inghilterra, e che troverete nelle numerose caffetterie o locali sparsi per Londra e dintorni.

La tipica colorazione bruna è dovuta all'impiego di **zucchero bruno di canna**, che contiene una piccola percentuale di **melassa**, la quale conferisce al dolce un particolare aroma e aspetto, molto invitante e goloso.

Per la ricopertura potete scegliere di preparare una semplice glassa (più vicina ai gusti italiani) composta da albumi montati a neve misti a zucchero al velo, aromatizzata con scorzette di arancia e decorata con piccole carote di marzapane colorato.

Potete se no optare per **classica ricopertura inglese** (utilizzabile anche per farcire la torta) formata da formaggio fresco cremoso, misto a burro, zucchero e vaniglia (vedi le dosi nei consigli).

Ingredienti per la torta

>> Bicarbonato 15 gr	>> Noce moscata in polvere 1/2 cucchiaino
>> Cannella in polvere 2 cucchiaini	>> Olio di semi di girasole 350 ml
>> Carote grattugiate finemente 450 gr	>> Sale due pizzichi
>> Farina 300 gr	>> Uova 6 medie
>> Lievito chimico in polvere 1 bustina (16 gr)	>> Zucchero bruno di canna 350 gr

...per la ricopertura

>> Arance le scorzette fresche di 2
>> Uova 2 albumi
>> Zucchero al velo 180 gr

...per le carote di marzapane

>> Coloranti alimentari arancione (o rosso e giallo) q.b.
>> Coloranti alimentari verde q.b.
>> Marzapane q.b.

Preparazione



Accendete il forno a 180°.

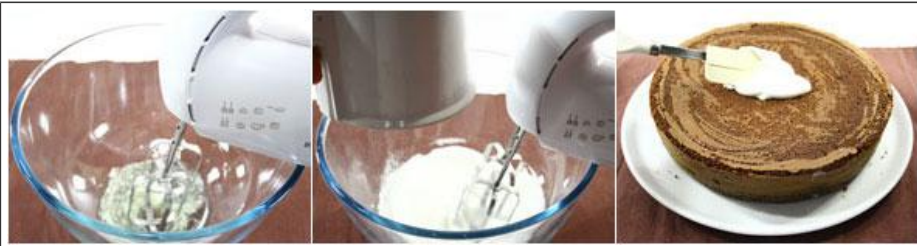
Mettete lo zucchero bruno di canna e l'olio in una capiente ciotola e mischiateli bene (almeno 10 minuti) servendovi di uno sbattitore (o robot); sempre sbattendo aggiungete le uova fino ad ottenere un composto gonfio e chiaro.



Mischiate in un setaccio la farina, il lievito, il bicarbonato, le spezie in polvere e aggiungeteli al composto di uova e zucchero; con lo sbattitore o con un mestolo di legno amalgamate bene gli ingredienti fra loro, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.



Pelate e grattugiate finemente le carote, poi aggiungetele al composto mischiando con un mestolo di legno; imburrate e infarinate molto bene una tortiera di 28 cm di diametro e versatevi il composto ottenuto, poi infornate in forno già caldo per circa un'ora.



Trascorso il tempo necessario, estraete la torta dal forno, fatela raffreddare e capovolgetela su di un piatto da portata: preparate la glassa sbattendo bene gli albumi con un pizzico di sale, finchè non saranno montati a neve ben ferma, poi aggiungete, poco alla volta e setacciandolo, lo zucchero al velo.

Distribuite la glassa ottenuta sulla superficie della torta aiutandovi con una spatola o con un coltello dalla lama lunga.



Per preparare le carote di marzapane, prendetene un piccolo quantitativo e coloratelo con del colorante per alimenti arancione (oppure unite il rosso e il giallo), oppure con della polvere di zafferano.

Fate altrettanto con una minima dose di marzapane che colorerete invece di verde acceso, che vi servirà per le foglie. Dividete il marzapane per modellare due carote grandi che posizionerete al centro della torta e sei più piccole, che disporrete sul bordo esterno, intervallandole con delle scorzette di arancia fresca: con lo stesso marzapane arancione preparate una piccola e lunga strisciolina con la quale scrivere il nome "carota" sulla torta.

Consiglio



Gli inglesi farciscono e ricoprono la torta con del formaggio fresco (tipo Philadelphia, o mascarpone) mischiato a burro e addolcito con dello zucchero al velo (o miele) in queste proporzioni (per una torta del diametro di 28 cm):

- Philadelphia (o mascarpone) 500 gr,
- burro ammorbidito 100 gr,
- zucchero al velo 500 gr (o 6 cucchiaini di miele circa),
- vanillina 1 bustina,
- noci tritate per la guarnizione laterale della torta (facoltativo).
- scorza di arancia grattugiata (facoltativo).

Se per mischiare il mascarpone agli altri ingredienti, utilizzate lo sbattitore, mettetelo alla minima velocità e non usatelo prolungatamente, perchè la crema potrebbe dividersi in granuli e rovinarsi irrimediabilmente; in alternativa usate un mestolo di legno.

Curiosita'

Con questa stessa ricetta (ma dimezzando la dose di impasto), potete preparare circa **10-12 cupcake** ; procuratevi delle pirottine di carta per muffin e, una volta cotti (ci vorranno 10-15 minuti con il forno a 180°), ricoprite i cupcake con la glassa o con la crema al formaggio fresco sopra indicate.

Sbizzarritevi nelle decorazioni usando dei fiorellini di zucchero, delle palline d'argento o creando voi stessi diversi soggetti con il marzapane.