

TARTA DE ZANAHORIA – CARROT CAKE

TARTA DE ZANAHORIA CARROT CAKE

<http://midulcepecado.com>





Hace ya mucho tiempo que tenía ganas de probar la famosa carrot cake. Parece que nos gusta más llamarla así antes que tarta de zanahoria, ¿por qué será? ¿Será que suena más interesante en inglés? No lo sé, pero la llamemos de una manera u otra por fin pude apagar ese run run que sonaba en mi cabeza continuamente desde hace semanas ya, con un «tengo que hacerla este finde´´ , «este no puedo, para el próximo´´ «uy me faltan ingredientes, pues mañana será...´´ llevo una temporada así y ahora ya puedo decir que me desquité.

Unos meses atrás, ojeando la revista de publicidad de los supermercados de Lidl que me llega al buzón de casa, encontré una versión de la tarta en la que me gustó mucho el esquema de composición, sencillo y muy pintoresco. Bizcocho, relleno de crema y virutillas de chocolate de ornamentación. Así que siguiendo ese formato me dispuse a elaborar una versión similar, cambiando el bizcocho y la crema y haciéndolos a mi manera.

Para ser la primera vez que la hago puedo decir que no cambiaría nada, queda muy suave, nada empalagosa y con el toque diferente que la zanahoria proporciona a cualquier receta dulce es todo un postrazo. El otro día nos juntamos a comer con mi madre, uno de mis hermanos y familia (ya no nos podemos juntar todos debido a la pandemia y procuramos no ser mas de seis en el momento que coincidamos en alguna casa), y la verdad es que la tarta iba entrando sola pese a que somos de buen llambiar y estábamos ya empachados de la comida. Tubo mucho éxito.

El proceso de elaboración es muy sencillo. El bizcocho sale muy jugoso y por tanto no hace falta calarlo de almíbar, las virutas de chocolate las podemos hacer nosotros mismos con una tableta de chocolate negro de fundir y la crema para el relleno se hace muy rápidamente. No hay excusa para no probar esta tarta. Si os apetece poner os manos a la masa aquí os dejo la receta explicada de la forma más sencilla.

INGREDIENTES

(8-10 RACIONES)

PARA EL BIZCOCHO

- 300 g de zanahorias ya peladas.
- 250 g de azúcar.
- 3 huevos.
- 250 ml de aceite de girasol.
- 350 g de harina de trigo.
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal).
- 100-120 g de pasas (opcional).
- Esencia de vainilla (opcional).
- Nuez moscada (opcional).
- Sal.

PARA EL RELLENO (CREMA DE QUESO)

- 100 g de azúcar glass (normal para la thermomix).

- 500 g de queso crema (tipo Philadelphia).
- 500 ml de nata para montar.

PARA LA DECORACION

- 200 g de chocolate en tableta para fundir.

DE FORMA TRADICIONAL

La tarta de zanahoria no da tanto trabajo como a priori pueda parecer, podéis hacerla en una tarde con unos pasos muy sencillos. Elaboramos el bizcocho, y mientras éste enfría nos ponemos a obtener el relleno y el chocolate para decorar. De esta manera lo hacemos todo seguido y en un tris ya estamos montando la tarta.

ELABORACION

Para el bizcocho:

1. En primer lugar vamos a pelar las zanahorias. Después con la ayuda de un rallador o maquina de cocina procedemos a rallarlas o triturarlas muy finas en un cuenco. Luego las reservamos.
2. En un bol grande partimos los huevos, introducimos el azúcar y con la batidora vamos a batir enérgicamente hasta obtener una mezcla homogénea y clarita.
3. Añadimos el aceite y seguimos batiendo hasta integrarlo bien. Agregamos la harina poco a poco, el sobre de levadura, la esencia de vainilla, la nuez moscada y la sal y volvemos a batir de nuevo.
4. Incorporamos la zanahoria rallada que hemos reservado y con la batidora mezclamos bien hasta unificar la mezcla. Por último agregamos las pasas y las mezclamos durante unos segundos mas.
5. Precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo y engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite (en mi caso usé uno de 26 cm de diámetro).
6. Una vez que el horno esté caliente introducimos la bandeja con

el bizcocho en la segunda rejilla empezando por abajo y horneamos aproximadamente durante una hora. Veremos que el bizcocho está listo cuando pinchando con un cuchillo este nos salga limpio del todo. Lo sacamos del horno y dejamos que enfríe para poder abrirlo.

Para el relleno:

1. Mientras el bizcocho enfría podemos dedicarnos a elaborar el relleno de crema de queso y las virutas de chocolate para cubrir posteriormente. Para hacer el relleno vamos a coger un bol grande e introducir en él el azúcar glass, el queso en crema y la nata montada.
2. Con la ayuda de la batidora (recomiendo media hora antes poner las varillas en el congelador para que estén bien frías) vamos a batir enérgicamente todos los ingredientes hasta obtener la crema final. Sabremos que está lista en el momento en el que al coger una cucharada y darle la vuelta la crema permanezca intacta y no se nos caiga de la cuchara fácilmente. Reservamos la crema y nos ponemos a elaborar las virutas de chocolate.

Para las virutas de chocolate:

1. Hacer virutas de chocolate es muy sencillo. Solo necesitamos el chocolate para fundir y una espátula de cocina. Cogemos la tableta de chocolate, la partimos en trozos y los fundimos al baño maría. El baño maría se hace colocando el chocolate en un recipiente y a su vez este debe estar dentro de otro que contenga algo de agua, se lleva a ebullición a fuego intermedio y se va revolviendo hasta que esté bien fundido.
2. Una vez que tenemos el chocolate líquido vamos a estirarlo con la ayuda de un sable por encima de la encimera de la cocina o una superficie fría, hasta que quede de un grosor lo mas fino posible.
3. Dejamos que enfríe durante unos minutos y luego con la ayuda de la espátula vamos a ir rascándolo suavemente, obteniendo las virutas que deseamos. Una vez que hemos acabado con todo el chocolate reservamos las virutas en un plato.

Montaje:

1. Ahora que ya tenemos el bizcocho listo, el relleno elaborado y las virutas a nuestra disposición vamos a empezar a montar la tarta. Para ello vamos a dividir en primer lugar el bizcocho en tres partes iguales con la ayuda de un cuchillo grande de sierra.
2. Cogemos la bandeja o la base sobre la que vamos a montar la tarta y colocamos una primera porción del bizcocho. Nos hacemos con una manga pastelera y una boquilla grande rizada y la rellenamos con la crema. Cubrimos el bizcocho haciendo líneas con la manga o bien puntadas como se puede apreciar en la foto.
3. Una vez cubierta la primera base de bizcocho colocamos encima del relleno la segunda capa. Con la manga volvemos a rellenar toda la base y repetimos el proceso con la tercera y última capa de bizcocho.
4. Por último, solo nos quedaría darle un toque de ornamentación a la tarta. En este caso vamos a pedirle colaboración a las virutas de chocolate, esparciéndolas todas poco a poco hasta cubrir la crema de queso por la superficie y dando así por finalizado el proceso. Mantenemos la tarta en la nevera hasta el momento de consumirla. Nos viene de maravilla como postre de cualquier comida o cena señalada o para completar una rica merienda.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar esta tarta podemos utilizar la thermomix para toda su estructura, para obtener el bizcocho, para elaborar la crema de queso e incluso para fundir el chocolate a la hora de hacer las virutas de ornamentación.

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

1. Inicialmente pelamos todas las zanahorias, las cortamos en

- cachitos y las introducimos en la thermomix. Las trituramos 5 segundos en velocidad 6 y las reservamos en un bol a parte.
2. Incorporamos el azúcar y los huevos en la thermo y programamos 6 minutos a 37° en velocidad 4.
 3. Añadimos el aceite y mezclamos 6 segundos en velocidad 5.
 4. Añadimos la harina, la levadura, la sal, la vainilla y la nuez moscada y mezclamos de nuevo todo 6 segundos en velocidad 6.
 5. Agregamos la zanahoria reservada y mezclamos 10 segundos en velocidad 6.
 6. Por último añadimos las pasas y las mezclamos 3 segundos en velocidad 5.
 7. Precaentamos el horno a 180° con calor por arriba y por abajo. Engrasamos las paredes y el suelo del molde que vayamos a utilizar con un poco de aceite (en mi caso usé uno de 26 cm de diámetro) y volcamos la mezcla dentro.
 8. Introducimos el molde en la segunda rejilla del horno empezando por abajo y dejamos que se hornee durante una hora aproximadamente. Sabremos que está listo cuando al pinchar con un cuchillo este nos salga limpio del todo. Retiramos el bizcocho y dejamos que enfríe.

Para el relleno:

1. En primer lugar vamos a introducir el azúcar en la thermo y darle unos golpes de turbo hasta reducirlo a azúcar glass.
2. Colocamos la mariposa y agregamos toda la nata de montar y el queso crema que hayamos elegido. Programamos la maquina en velocidad 3 1/2 sin tiempo. Tendremos que pararla cada poco hasta obtener la textura adecuada. Sabremos que está lista cuando al coger una cucharada y darle la vuelta el relleno se mantenga intacto y no se caiga fácilmente. Una vez listo lo reservamos en un bol grande para ponernos a trabajar el chocolate.

Para las virutas:

1. Para la elaborar las virutas vamos a lavar bien la thermomix y secarla. Introducimos dentro la tableta de chocolate para

- fundir en trocitos y programamos 5 minutos a 37° en velocidad 4. Observamos a ver que textura tiene y vamos agregando algo mas de tiempo hasta que el chocolate esté liquido del todo.
2. Una vez listo volcamos el chocolate sobre la encimera de la cocina o una superficie muy fría y lo estiramos con un sable hasta que quede muy fino. Dejamos que enfríe durante unos minutos y con la ayuda de una espátula de cocina vamos a ir rascándolo, de manera que se va cortando a trocitos y así obtenemos nuestras virutillas de chocolate. Las reservamos en un plato.

Para el montaje:

En el montaje ya no precisaremos de la thermomix, lo haremos de la misma forma que de la tradicional. Para ello haré un copia y pega.

1. Ahora que ya tenemos el bizcocho listo, el relleno elaborado y las virutas a nuestra disposición vamos a empezar a montar la tarta. Para ello vamos a dividir en primer lugar el bizcocho en tres partes iguales con la ayuda de un cuchillo grande de sierra.
2. Cogemos la bandeja o la base sobre la que vamos a montar la tarta y colocamos una primera porción del bizcocho. Nos hacemos con una manga pastelera y una boquilla grande rizada y la rellenamos con la crema. Cubrimos el bizcocho haciendo líneas con la manga o bien puntadas como se puede apreciar en la foto.
3. Una vez cubierta la primera base de bizcocho colocamos encima del relleno la segunda capa. Con la manga volvemos a rellenar toda la base y repetimos el proceso con la tercera y última capa de bizcocho.
4. Por último, solo nos quedaría darle un toque de ornamentación a la tarta. En este caso vamos a pedirle colaboración a las virutas de chocolate, esparciéndolas todas poco a poco hasta cubrir la crema de queso por la superficie y dando así por finalizado el proceso. Mantenemos la tarta en la nevera hasta el momento de consumirla. De esta manera tan sencilla tenemos nuestra carrot cake casera para degustar cuando mas nos

apetezca.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>