

Carrot cake-Tort cu morcovi

written by Andreea



Carrot cake-Tort cu morcovi a devenit unul dintre torturile noastre preferate. Prima data cand am auzit de acest tip de tort, nu am fost foarte convinsa. Insa dupa ce l-am gustat, am devenit de-a dreptul fanul lui numarul al acestui Carrot cake-Tort cu morcovi! Pe blog mai gasiti si alte tipuri de tort, precum torturi cu blat sau entremets. Tot pe blog mai gasiti si numeroase prajituri fructate sau cu ciocolata.

Daca nu ati incercat pana acum acest Carrot cake-Tort cu morcovi, nu va lasati intimidati de faptul ca are in blat o cantitate insemnata de morcovi, caci nu este cazul! Morcovii chiar nu se simt, insa dau un gust si o textura minunata! Blatul este pufos si moale si se pastreaza asa timp indelungat si pentru faptul ca are in continut ulei. Pentru acest blat va trebuie un ulei de floarea soarelui de buna calitate, care sa nu schimbe gustul sau textura prajiturii in timpul coacerii sau dupa. Eu am optat pentru uleiul Spornic pentru ca are un continut ridicat de acid oleic – minim 75% (acid gras mononesaturat = Omega 9). Uleiul High Oleic provine de la un soi special de samanta de floarea-soarelui, care poarta numele de “High Oleic”.

Uleiul High Oleic este folosit la nivel international de catre industria alimentara si HoReCa.

Este potrivit pentru procese de gatire repetata, la temperaturi foarte ridicate, pentru un timp de rumenire scazut. Insa poate fi utilizat cu succes in orice tip de preparate – salate, preparate gatite la cuptor, fripte, prajite etc.

Ceea ce mi-a placut in mod special la acest producator de ulei, Prutul, este faptul ca se numara printre principalii producatori de ulei vegetal din Romania, fiind o companie 100% romaneasca. Fabrica de ulei Prutul din Galati este fabrica cu cea mai indelungata traditie in productia de ulei vegetal din Romania (din 1893), anul trecut fabrica a aniversat 125 de ani de existenta. Materia prima (floarea-soarelui) pe care o folosesc la productia uleiurilor lor vegetale provine de la fermierii romani din intreaga tara, pe care o achizitioneaza direct de la acestia.



- Ingrediente Carrot cake-Tort cu morcovi:

- pentru un tort cu diametrul de 20 cm:

- 250 g faina
- 2 lingurite scortisoara pudra
- 1/2 lingurita ghimbir pudra
- 1/2 lingurita cuisoare pudra
- 1/4 lingurita nucsoara pudra
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat sodiu
- 50 g zahar brun
- 100 g zahar alb
- 130 ml ulei Spornic Premium
- 3 oua
- 100 ml lapte
- 300 g morcovi cruzi rasi

- pentru crema de branza:

- 400 g crema de branza
- 200 g mascarpone
- 120 g unt moale
- 100 g zahar pudra

- 2 lingurite extract de vanilie

- pentru decor: nuci pecan maruntite, morcovi din zahar

Pentru inceput pregatiti blaturile: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Tapetati cu hartie fundul a doua forme de tort cu diametrul de 20 cm, ungeti-le pe margini cu ulei. Intr-un bol cerneti faina impreuna cu sarea, praful de copt si bicarbonatul de sodiu. Adaugati scortisoara, ghimbirul, cuisoarele, nucsoara si zaharul vanilat, amestecati totul bine.



Intr-un alt bol adaugati ouale, zaharul brun si zaharul alb



Turnati uleiul si amestecati totul bine cu ajutorul unui tel.



Adaugati amestecul de faina si amestecati din nou



Turnati laptele si amestecati din nou.



La sfarsit incorporati morcovii curatati si rasi pe razatoarea cu ochiuri mici.



Turnati compozitia in cele doua forme pregatite si dati-le la cuptor pentru 25 de minute, faceti testul cu scobitoarea



Scoateti blaturile pe un gratar si lasati-le sa se raceasca

complet.



Taiat fiecare blat in doua parti egale, astfel obtineti 4 blaturi



Pentru crema de branza puneti toate ingredientele intr-un bol si amestecati totul bine pana obtineti o crema pufoasa.



Pe un suport de tort puneti primul blat apoi o parte din crema de branza, continuati cu cel de-al doilea blat si din nou cu o parte din crema de branza, continuati in acelasi mod si cu celelalte blaturi, avand grija sa pastrati o parte din crema de branza pentru a imbraca tortul la final.



Odata ce ati imbracat tortul in crema de branza, dati-l la frigider pentru cateva ore.



Carrot cake-Tort cu morcovi

Acest Carrot cake-Tort cu morcovi este un tort minunat, plin de savoare



Carrot cake-Tort cu morcovi

Blaturile sunt moi si pufoase, iar crema de branza atat de gustoasa



Carrot cake-Tort cu morcovi

Incercati-l! O sa va placa mult!



Carrot cake-Tort cu morcovi

Este desertul ideal pe care il puteti pregati de Paste!



Carrot cake-Tort cu morcovi

Enjoy!