

## CARROT CAKE con crema de queso



Este tipo de bizcho siempre me ha llamado la atención, pero hasta que no he encontrado esta receta, los que había probado anteriormente no me habían gustado demasiado.

Se trata de un postre típico de la repostería anglosajona, tratándose de un bizcho muy jugoso, en este caso vamos a montar el pastel como un layer cake, es decir una tarta de capas con el relleno igual que la cobertura, se trata de una crema fina de queso muy suave.

En esta ocasión he utilizado un molde desmontable de 16 cm., pero si lo queréis más grande, podéis doblar las cantidades especificadas en los ingredientes, y podréis hacer dos bizchos de 20 cm. de diámetro, con lo que os saldrá una tarta bien hermosa.

### Ingredientes : (molde de 16cm)

175 gr de zanahoria rallada

125 gr de harina integral



2 huevos

75 gr de azúcar moreno

60 gr de azúcar blanquilla

125 ml de aceite de oliva suave

1 cucharadita de canela molida

1 1/2 cucharadita de levadura química

### **Para la cobertura**

600 gr de queso crema a temperatura ambiente (tipo philadelphia)

75 gr de azúcar glas

### **Preparación:**

En primer lugar, como siempre, aconsejo preparar el molde donde vamos a hornear nuestro bizcocho. Para ello utilizaremos un molde desmontable de 16 cm de diámetro, forrando tanto el fondo como los laterales con papel de hornear, y luego engrasaremos y enharinaremos.

Pelamos y rallamos las zanahorias y reservamos en un bol.

En otro recipiente vamos a mezclar con unas varillas la harina integral, la levadura, la sal y la canela.

Ahora batiremos en otro bol los huevos junto con el azúcar moreno y el azúcar blanquilla, utilizaremos una batidora mecánica y batiremos hasta conseguir que todos los ingredientes se hayan unido y disuelto bien. Ahora le añadiremos la mezcla de harina, integramos bien, a continuación añadimos la zanahoria rallada y por último el aceite a forma de hilo, sin dejar de batir la mezcla.

Ya podemos poner nuestra mezcla en el molde, y lo hornearemos a 180° durante aproximadamente 40 minutos. Cuando esté bien hecho (comprobaremos pinchando el bizcocho con un palillo y cuando salga seco estará listo) lo sacaremos del horno y lo dejamos reposar sobre una rejilla antes de desmoldar.

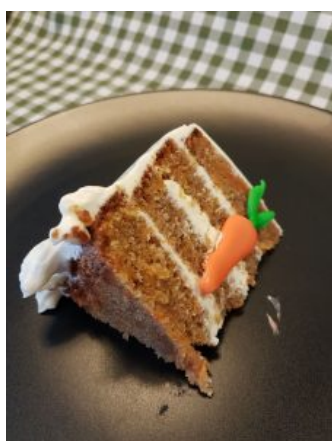
Como se trata de un bizcocho tan jugoso, lo dejaremos , envuelto en film transparente, en la nevera, para poder terminarlo al día siguiente, aplicando el relleno y la cobertura.

Para el relleno y cobertura, colocaremos el queso crema a temperatura ambiente en un bol, junto con el azúcar glas. Lo batiremos con unas varillas a velocidad rápida, hasta obtener una crema bien untuosa y ligada.

Ya podemos montar nuestra tarta, cortaremos en 3 o 4 pisos, rellenamos cada piso, y por último cubrimos ligeramente la tarta con nuestra crema, pasaremos a la nevera, para que se endurezca un poco, 1/2 hora. Como paso final acabamos de cubrir la tarta y decoramos como más nos guste, yo he preparado unas pequeñas zanahorias de glasa, pero también podéis comprar unas pequeñas zanahorias de azúcar que venden en establecimientos especializados.



Como os he comentado se trata de una tarta super jugosa y a la vez consistente con la combinación de la crema de queso.



Como siempre digo, atreveros a hacer estas tartas, el resultado es tan espectacular, que dejaréis a vuestros invitados con la boca abierta.

