

Torta di carote in bicchiere

12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Margherita

50 g farina di mandorle

200 ml panna da montare

2 uovo

250 g carote pulite e tritate (circa 300 g di carote intere)

Per farcire e decorare:

800 g panna montata

450 g marmellata d'arancia

1 cucchiaio di cannella in polvere

12 stecche di cannella

1 arancia

1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela, la farina di mandorle, le uova e la panna.

2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 2 minuti fino a quando ottieni un impasto liscio ed omogeneo.

3 Personalizza l'impasto:

Incorpora le carote nell'impasto.

4 Versa l'impasto:

Versa l'impasto in una lastra (23,5 x 31 cm circa) foderata con carta da forno.

5 Cuoci il dolce:

Cuoci sul ripiano medio del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C) per 30-35 minuti. Verifica la cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.

6 Taglia il dolce:

Taglia il dolce raffreddato in 12 quadrati e ogni quadrato in 6 trancetti.



cameo

- 7 Crea uno strato di panna:**
Sul fondo di un bicchiere crea uno strato di panna e uno di marmellata.
- 8 Crea lo strato di trancetti:**
Disponi 3 trancetti sulla marmellata.
- 9 Ripeti gli strati:**
Copri lo strato di trancetti con un nuovo strato di panna, uno strato di marmellata, un nuovo strato di trancetti e termina il bicchiere con uno strato di panna.
- 10 Componi gli altri bicchieri:**
Componi gli altri bicchieri e poni in frigorifero.
- 11 Termina la decorazione:**
Prima di servire decora i bicchieri con la cannella in polvere, uno spicchio d'arancia e la stecca di cannella.
- 12 Conserva i bicchieri:**
Conserva i bicchieri in frigorifero e consumali entro 24 ore.

