

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 uova
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 cucchiaino di cannella in polvere
12 stecche di cannella
1 arancia

- 1 Versa nella terrina la miscela, la farina di mandorle, le uova e la panna. Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 2 minuti fino a quando ottieni un impasto liscio ed omogeneo. Incorpora le carote.
- 2 Versa l'impasto in una lastra (23,5 x 31 cm circa) foderata con carta da forno.
- 3 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.
- 4 Taglia il dolce raffreddato in 12 quadrati e ogni quadrato in 6 trancetti.
- 5 Sul fondo di un bicchiere crea uno strato di panna e uno di marmellata.
- 6 Disponi 3 trancetti sulla marmellata.



cameo

- 7 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.
- 8 Componi gli altri bicchieri e poni in frigorifero.
- 9 Prima di servire decora i bicchieri con la cannella in polvere, uno spicchio d'arancia e la stecca di cannella.
- 10 Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

