



reteta-video.ro

Tort de Morcovi cu Crema de Unt si Mascarpone

Nu mai stiu cand s-a intamplat, dar intalnirea mea cu **tortul de morcovi** a fost dragoste la prima degustare! Si de atunci a devenit meu preferat! Asta pentru ca este o combinatie de arome greu de refuzat: **blat de morcovi cu nuci si crema de unt cu branza**. Este dens si usor umed, asa ca nu este nevoie sa-l insiropam, iar crema, chiar daca nu este foarte dietetica, il completeaza de minime. Nu este o reteta sofisticata, dovada ca imi iese de fiecare data pana si mie, antitalent la capitolul asta. Se face extrem de simplu, dar este cu adevarat delicios. Daca inca nu ati incercat o **prajitura cu morcovi**, cu siguranta va intrebati ce cauta niste legume in combinatiile acestea si cum au ajuns ele intr-un desert? Ca doar toata lumea stie ca este un ingredient de baza in ciorbe sau feluri principale. Si totusi morcovii s-au tot folosit la prepararea deserturilor, pentru ca au cel mai ridicat continut de zahar dintre legume, iar zaharul era destul de scump in unele vremuri. Si oricat de multi ar parea, culmea e ca gustul de morcovi este imperceptibil. Si eu prima data m-am intrebat unde se pune blatul sau in crema? Ca tot am zis de **blatul pentru tort**, m-am laudat eu mai devreme, dar nu-mi iese intotdeauna plat, asa ca parca de deasupra, capacul, il folosesc ca si baza pentru tort, iar partea care a stat direct pe forma, o intorc si o pun deasupra. Iar **crema de branza** se face super simplu, doar ca nu trebuie sa o bateti prea mult, pentru ca se va taia. Asta e tot! Nu ne ramane decat sa imbunatim **tortul de morcovi** in **crema de mascarpone**, sa o nivelam si sa-l decoram dupa pofta inimii. Abia acum apare o mica problema: crema trebuie sa-l lasam la rece minim 2-3 ore sau si mai bine peste noapte. Cumva crema se aseaza, blatul se insiropoaza, iar tortul de morcovi devine si mai bun. Chemati-va prietenii si stati la un pahar de vorba si o felie de **carrot cake**, povestindu-le ca morcovul este si in deserturi, si da, asta chiar e un **tort cu morcovi**, cu scortisoara, cu multa nuca si crema de mascarpone delicioasa. Eu nu am mai niciodata o a doua felie. Tocmai de aceea il pregatesc destul de des, fara sa fie o ocazie speciala, ci doar pentru a ma bucura de el. Si mai ales pentru ca acasa pot manca pe saturate, pentru ca in oras imi e cam rusine sa mai cer inca o portie...

INGREDIENTE TORT DE MORCOVI

Pentru blatul cu morcovi:

350 g de faina
400 g de morcovi, curatati si rasi pe razatoarea mica
5 oua
250 g de zahar
200 ml de ulei
110 g de nuci, tocate mare
150 g de iaurt
un plic cu praf de copt
2 lingurite cu bicarbonat de sodiu
2 lingurite cu scortisoara macinata
o lingurita cu extract de vanilie
sare
un cub de unt pentru uns tava

Pentru crema de unt si mascarpone:

200 g de unt la temperatura camerei
150 g de zahar pudra
500 g de branza mascarpone rece
o lingurita cu extract de vanilie
cateva nuci macinate sau tocate marunt pentru ornat
cateva fructe proaspete spalate

MOD DE PREPARARE TORT DE MORCOVI

- PASUL 1**
Ungem cu unt o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 26 cm, atat baza cat si marginile si o tapetam cu hartie pentru copt.
- PASUL 2**
Peste faina punem scortisoara, praful de copt, bicarbonatul de sodiu si un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.
- PASUL 3**
Incalzim cuptorul.
- PASUL 4**
Pregatim blatul: intr-un bol mare punem ouale, zaharul si extractul de vanilie si mixam pana cand amestecul isi tripleaza volumul, apoi adaugam restul ingredientelor si mixam pana la albicios si are consistenta unei creme.
- PASUL 5**
Turnam uleiul si iaurtul si mai mixam, dar doar pana la omogenizare.

PASUL 6

Adaugam morcovii rasi si cele 110 g de nuca tocata si amestecam incet cu o spatula, de jos in sus, pana la incorporarea completa.

PASUL 7

Punem ingredientele uscate in trei transe si amestecam incet dupa fiecare noua adaugare, tot de jos in sus si tot cu spatula, cu o m de rasturnare, pana cand aluatul este omogen.

PASUL 8

Turnam compozitia pentru blat in forma pregatita si o punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 50-60 de minute.

PASUL 9

Cand blatul pentru tort trece testul scobitorii il scoatem din cuptor, il lasam sa se raceasca in tava 10 minute, apoi desfacem detasabil si indepartam hartia, il transferam pe un platou sau pe un gratar si il lasam sa se raceasca complet.

PASUL 10

Pregatim crema pentru tort: punem untul moale, la temperatura camerei intr-un bol. Adaugam zaharul pudra si mixam pana cand z nu se mai simte si avem un amestec cremos (cam 5-6 minute).

PASUL 11

Punem extractul de vanilie si branza mascarpone, care trebuie sa fie rece, si mai mixam doar un minut, pana la omogenizare, si mult pentru ca altfel crema se va taia.

PASUL 12

Punem crema de unt si branza in frigider pentru minim o ora.

PASUL 13

Cu un cutit zimtat taiem blatul, complet racit, in trei parti aproximativ egale, in timp ce il rotim pentru a fi uniform.

PASUL 14

Punem cam o treime din crema rece peste prima sectiune, cea care a fost deasupra blatului, si o intindem uniform, asezam al doilea punem jumatate din crema ramasa si o intindem intr-un nou strat.

PASUL 15

Asezam ultima sectiune, cea care a fost la baza blatului, si punem deasupra crema ramasa. Intindem putin din crema si pe latera acolo unde se vede crema dintre straturi si nu si pe blaturi, dandu-i un aspect de naked cake. Puteti insa sa ii acoperiti marginile cu

PASUL 16

Nivelam crema de deasupra tortului, presaram pe margine un cerc de nuca macinata (sau taocata marunt), iar mijlocul il umplu fructe proaspete.

PASUL 17

Punem tortul cu morcovi in frigider pentru cateva ore, astfel incat crema sa se raceasca si sa se intareasca bine, iar blatul insiropeze usor.

PASUL 18

Feliem si servim.

Aceasta este recomandare Reteta-Video pentru *Tort de Morcovi cu Crema de Unt si Mascarpone*.

POFTA BUNA!