



Pastel de zanahoria (carrot cake)

Descripción

Carrot cake: Pastel de zanahoria, postre típico del Reino Unido, cuya popularidad resurgió probablemente durante la Segunda Guerra Mundial.

Este postre se lo dedico a Inés, le encanta y además me ha pasado las recetas, si, digo bien, recetas, para ser mas exactos tres, son todas muy parecidas, por supuesto he hecho la que mas le gusta. Eso no quiere decir que no haya cogido ingredientes de una y de otra?!

¡¡Vamos al lío!!



Ingredientes: (Para seis personas).

Para el bizcocho.

- * 240 ml de aceite de oliva suave. La original lleva de girasol.
- * 4 huevos medianos.
- * 400 gr de zanahoria rallada.
- * 280 gr de harina de repostería.
- * 200 gr de azúcar moreno.
- * 2 cucharaditas de postre de bicarbonato.

- * 1/2 taza de canela en polvo.
- * 1 cucharadita de postre de levadura en polvo.
- * 1 pellizco de sal.
- * 1 cucharada sopera de jengibre en polvo. Sin abusar porque tiene mucho sabor.
- * 100 gr de nueces.
- * 50 gr de pasas sin pepitas.
- * Ralladura de la piel de una naranja.

Para la cobertura.

- * 60 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- * 250 gr de queso mascarpone.
- * 175 gr de azúcar glas.
- * 1 cucharadita de café de vainilla en polvo.

Preparación:

Del bizcocho.

Limpiamos y rallamos la zanahoria. Ojo porque se oxida enseguida, reservamos. Hacemos lo mismo con la piel de la naranja. Untamos ligeramente el molde con un poco de aceite, reservamos. En un bol tamizamos la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Añadimos la canela, el jengibre, las pasas y mezclamos bien. Reservamos.



En otro bol grande batimos los huevos con varillas elÃ©ctricas hasta que blanqueen y dupliquen su tamaÃ±o, aÃ±adimos el azÃºcar y seguimos batiendo. QuedarÃ¡ una mezcla esponjosa que tomarÃ¡ el color del azÃºcar.

Agregamos el aceite sin dejar de batir, aÃ±adimos la zanahoria rallada, escurrida del lÃquido que haya podido soltar y la ralladura de naranja, removemos con una espÃ±ula con movimientos envolventes.



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo, aunque la receta original pone que **solo con calor abajo**, pero mi horno no tiene esa opciÃ³n.

Vamos vertiendo poco a poco la mezcla de harina sobre la crema y seguimos mezclando todo con movimientos suaves y envolventes. Cuando estÃ© todo bien integrado, aÃ±adimos las nueces troceadas y mezclamos suavemente.



Pasamos toda esta crema a un molde de unos 22 cm de diámetro (o el que tengáis, yo he puesto de los desechables de aluminio redondo grande) y con paredes altas.

Metemos en el horno durante 50 minutos, **colocando el pastel de la mitad hacia abajo del horno.** **Procuraremos no abrir el horno hasta que creamos que puede estar hecho.**



De la cobertura.

Mientras se nos hace el bizcocho en el horno, hacemos la cobertura. En un bol mezclamos el mascarpone con la mantequilla, el azúcar glas y la vainilla, todo con la batidora para que quede una crema homogénea, espesa pero fácil de manipular.



Una vez hecho el bizcocho, sacamos del horno, lo pinchamos con un palito de brocheta y comprobamos que sale limpio, si no lo meteremos en el horno otros 5 minutos. Cuando se temple lo desmoldamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para montarlo, hay varias opciones, me he decantado por abrirlo por la mitad, con la ayuda de un cuchillo largo y untarlo con parte de la crema de cobertura, montarlo de nuevo y cubrirlo con la crema restante por todas partes. En otros casos solo lleva la crema de relleno, en otros solo la lleva por toda la superficie.





Â¡Y a disfrutar de nuestro bizcocho/tarta/pastel!!

Consejo: Yo he hecho el pastel de vÃspera, pero la cobertura y el untarlo, un rato antes de su consumo. El aspecto del interior del pastel, debido a su color no es muy atractivo, pero cuando lo pruebas esta riquÃsimo, aunque es cierto que es un pastel muy consistente.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

febrero 12, 2016

Autor

admin

default watermark