

Torta di carote, cioccolato e nocciole

Una ricetta genuina, gustosa e nutriente: il profumo delle carote migliori esaltato dal sapore intenso della nocciola e del cioccolato. Il risultato è quello di una torta di sicuro effetto scenografico, in grado di soddisfare anche i palati più ricercati.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **40 minuti**

Cottura: **30 minuti**

INGREDIENTI

FROLLA:

800 gr burro
500 gr zucchero
120 gr tuorlo
100 gr uova
2 gr sale
100 gr miele
1 kg farina
vaniglia
limone

FARCITURA:

100 gr burro
150 gr zucchero
60 gr tuorlo
90 gr albume
100 gr farina di nocciole
100 gr farina
50 gr fecola
5 gr lievito in polvere
sale
vaniglia/cannella q.b.
20 gr cioccolato fondente
100 gr cioccolato al latte
250 gr carote lessate a cubetti



PREPARAZIONE

1. Montare il burro e lo zucchero.
2. Non appena montato unire i tuorli.
3. Montare a neve gli albumi e unirli al composto, mantenendo l'impasto spumoso e omogeneo.
4. Unire le polveri setacciate, gli aromi, il cioccolato e le carote.
5. Foderare una tortiera di pasta frolla, coprire il fondo con il cioccolato al latte e terminare con il composto sino a 3/4 di altezza.
6. Cuocere in forno per 30 minuti a 170° C a valvola aperta