La Torta di Carote (The Carrot Cake by Charles)

Ho sempre amato le torte di carote fin da quando ero un bambino. Vi ricordate le Camille? Tempo fa pubblicai la mia ricetta delle Camille rivisitata e rimasi talmente entusiasta che mi ero ripromesso di pubblicare più avanti la ricetta della famosa Carrot Cake, la tipica versione americana ma rivista ed adattata ai nostri gusti, dettati da una cultura culinaria italiana più delicata.
Non ho mai concepito una carrot cake che avesse dentro di tutto e di più, penalizzando il gusto vegetale della carota, pertanto pinoli, uvetta, canditi, liquori sono decisamente esclusi dalla ricetta. Ma la cosa che caratterizza questa versione personale è proprio la presenza concentrata delle carote, quasi mezzo kg. Per non parlare poi dell'alchimia dei sapori data dalla combinazione degli aromi vaniglia, cannella regina e noce moscata. Infine la presenza della nocciola, sia in farina che granella, dona un gusto più tostato.

Ingredienti:

Per la Carrot Cake:

- 200 gr di olio di girasole
- 100 gr di zucchero semolato
- 220 gr di zucchero di canna grezzo
- 300 gr di farina 00
- 5 uova
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- Una punta di cardamomo
- 90 gr di farina di nocciole
- 1 bustina di lievito per dolci

- 450 gr di carote (già spellate)

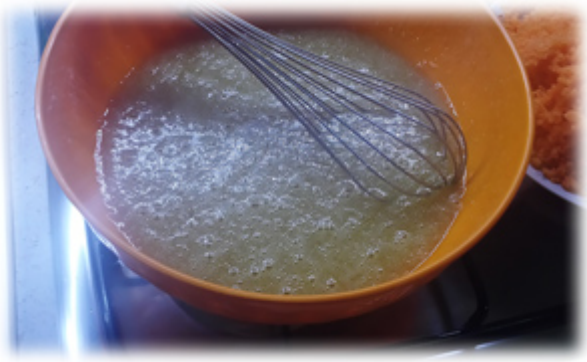
Per la farcitura e copertura:

- 250 gr di Philadelphia classico
- 200 gr di burro
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 400 gr di zucchero a velo
- nocciole in granella e pasta di zucchero per decorare (opzionale)

Preparazione:

Per iniziare spellate le carote e tritatele nel mixer. Lasciatele da parte in una ciotola.

In una ciotola capiente mettete l'olio, lo zucchero semolato e quello di canna e miscelate il tutto. Aggiungete le uova una per volta, poi la vaniglia e continuate a miscelare. Potete utilizzare anche le fruste elettriche.



In un'altra ciotola miscelate la farina, la cannella, la noce

moscata, il sale e il lievito. Aggiungere poi questi ingredienti al composto di prima. Continuate a mescolare fino a spumare leggermente. Aggiungete la farina di nocciole e le carote tritate in precedenza.

Imburrate ed infarinate uno stampo alto a cerniera e versateci il composto così ottenuto. Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 1 ora o fino a quando non risulterà cotta al centro (rif. prova dello stecchino). Non preoccupatevi se si tosta in superficie.

Una volta cotta toglietela dal forno e capovolgetela delicatamente su un cannovaccio e lasciatela raffreddare completamente in quella posizione. In questo modo otterrete una Carrot Cake ben piatta.

Nel frattempo preparate la farcitura:

Con uno sbattitore elettrico (fruste) montate il burro ammorbidito e la Philadelphia per circa 1 minuto o fino a quando non risulterà un composto ben amalgamato e liscio (senza grumi). Aggiungete la vaniglia e il sale e continuate a montare a velocità media. Gradualmente versate lo zucchero a velo e sempre continuando a lavorare con le fruste elettriche. La vostra crema è pronta! Potete conservarla in frigorifero fino al completo raffreddamento della torta.

Riprendete la torta e dividetela in tre parti. Farcite entrambi i dischi con la crema e richiudetela.

Cospargete la torta con la crema rimanente e livellate aiutandovi con la spatola. Attorno alla torta versate la granella di nocciola e, sempre con la spatola, cercate di farla aderire lungo tutto il bordo torta.

Per dare un effetto in più potete decorare la Carrot Cake con delle piccole carotine in pasta di zucchero.

Ponete la torta in frigorifero per un’ora prima di servirla. Consiglio comunque di toglierla dal frigorifero almeno mezz’ora prima di servirla.

Alla prossima ricetta,
Charles