

# La Torta Zucca di Halloween (Variante alle Carote)

Recentemente ho pubblicato la classica ricetta della torta alla zucca utilizzando lo stampo della Lékué, e di cui ne vado fiero per la perfetta riuscita della torta. In occasione della cena di Halloween con dei miei amici e dato il fatto che non ha tutti piace la zucca, ho pensato ad una variante, sostituendo la zucca con le carote. Inoltre ho impreziosito il mio impasto con la farina di nocciole, cannella e noce moscata. E per finire ho decorato la mia torta di Halloween con del cioccolato plastico e cioccolato bianco colorato di verde (più una leggera spruzzatina di brillantini hihhihhi uua a a a ahh!) – un pò di magia non guasta mai! ☐

Ed ecco la mia versione:

## Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di farina di nocciole
- 200 gr di carote spellate e tritate finemente
- 50 gr di olio di girasole + 10 gr di olio extravergine d'oliva
- 1 bustina e mezza di lievito per dolci
- 5 uova (NON FREDDE mi raccomando)
- pizzico di sale
- colorante alimentare arancione
- 1 cucchiaino di cannella
- mezzo cucchiaino di noce moscata

## Per decorare:

- cioccolato plastico bianco (che poi andrete a colorare con il colorante alimentare verde)
- colorante alimentare verde (preferibilmente in gel)
- 100 gr di cioccolato bianco (che andrete poi a colorare

con il colorante alimentare verde)

## Preparazione:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi. Montate a neve ben ferma metà dello zucchero con gli albumi e il pizzico di sale. Mentre in un'altra ciotola spumate i tuorli con l'altra metà dello zucchero. Consiglio l'uso di uno sbattitore elettrico.



Aggiungete le carote spellate e tritate finemente al composto di tuorli e zucchero e mescolate. Poi aggiungete l'olio di girasole e d'oliva, la cannella, la noce moscata, la farina di nocciole ed infine la farina 00 ed il lievito setacciati. Versateci il colorante arancione e mescolate con una frusta fino ad ottenere una pasta omogenea.

Aggiungete gli albumi montati con estrema cautela, aiutandovi con delle spatole. In questo modo si permetterà l'ingresso di aria nell'impasto e la torta rimarrà più morbida.



Ungete la cavità dello stampo con del burro ed infarinate. Chiudete lo stampo e riempitelo con l'impasto.



Infornate a 170° C per circa 1 ora.

*Nota bene: è importante che la temperatura del forno sia precisa. Posizionate lo stampo al centro del forno e non aprite per alcun motivo. Anche un semplice sbalzo potrebbe compromettere la crescita della torta.*

Lasciate raffreddare completamente. Sformate la torta con delicatezza e adagiatela su una teglia o porta torta con sotto della carta da forno. Riscaldare a bagnomaria o nel microonde il cioccolato bianco. Colorarlo di verde e versatelo sulla torta. Con il coltello fate scorrere leggermente e con molta cautela il cioccolato dalle pieghe della zucca. Al centro invece, utilizzando del cioccolato plastico sempre tinto di verde, creare il tralcio.

Lasciate indurire il cioccolato prima di servire la vostra creazione.

P.s. consiglio di servire la torta con dell'ottima crema al cioccolato bianco aromatizzata alla vaniglia, cannella e noce moscata. In alternativa potete utilizzare una crema fatta con mascarpone, philadelphia classico, vaniglia, Marsala o altro liquore.

*Alla prossima ricetta.*

**Charles**

