
Torta di carote e amaretti su un letto di crema

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Le carote oltre ad essere deliziose da sgranocchiare come semplice spuntino, ed essere essenziali per ogni buon soffritto, si possono anche utilizzare per fare delle gustose torte. Potrete realizzare dal facile ciambellone di carote, a torte più elaborate, che potranno essere servite dalla colazione alla cena e rappresentare, con l'aggiunta di una crema delicata, un ottimo dessert per gli ospiti più esigenti. **INGREDIENTI** (per 8 persone) Per la pasta frolla: 200 grammi di farina, 2 tuorli, 100 grammi di zucchero, 100 grammi di burro, 1 limone, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 400 grammi di carote, 3 uova, 120 grammi di zucchero, 20 amaretti, poco brandy, 2 cucchiaini di cannella in polvere, 1 pizzico di sale. Per la crema inglese: 4 tuorli, 250 ml latte, 150 grammi di zucchero, mezzo baccello di vaniglia. **Presentazione:** zucchero a velo, cannella in polvere. **PREPARAZIONE** Per la pasta frolla: mettere sul tavolo la farina disposta a fontana e versarvi due tuorli. Aggiungere lo zucchero ed il burro, che avrete precedentemente lavorato con la mano, la raschiatura di un limone ed un pizzico di sale. Impastare il composto e lasciarlo riposare per circa 40 minuti in un luogo fresco coperto con un canovaccio. Per il ripieno: in una terrina, incorporare le uova con le carote lessate e frullate, lo zucchero, la cannella ed un pizzico di sale. Stendere la pasta frolla e depositarla sul fondo di una tortiera del diametro di 24 centimetri circa, precedentemente ricoperta di carta da forno, (è consigliabile inumidire la carta per dargli forma più facilmente). Bucare con una forchetta la pasta, spargere gli amaretti sbriciolati, bagnare con il brandy e ricoprire con il composto di carote. Ripiegare il bordo della pasta frolla e passare con un pennello da cucina il tuorlo d'uovo. Cuocere per circa 40 minuti in forno preriscaldato a 180°C. Per la crema inglese: portare ad ebollizione il latte con il baccello di vaniglia, nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi, dopo aver eliminato la vaniglia, versare molto lentamente il latte ancora tiepido. Cuocere la crema a fiamma moderata e, mescolando con un cucchiaino di legno, far addensare. La crema sarà pronta quando velerà il cucchiaino. **PRESENTAZIONE** Servire la torta su un letto di crema inglese calda, spolverare di zucchero a velo e cannella in polvere.