

Tarta de zanahoria y queso crema

Ingredientes

- 250 g de queso crema
- 300 ml de nata para montar
- 350 g de zanahoria rallada
- 280 g de harina
- 4 huevos
- 300 g de azúcar moreno
- ½ vasito de aceite de oliva suave
- 1 cucharadita de canela molida
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 10 g de levadura; 300 g de mantequilla y 250 g de azúcar glas.

Elaboración

- Comenzamos por los bizcochos. Lavamos las zanahorias, secamos y picamos con la batidora hasta que queden en trocitos muy pequeñitos. Reservamos.
- Por un lado, los ingredientes secos: tamizamos la harina, el bicarbonato, la levadura en polvo y las especias (canela, el clavo, la nuez moscada y jengibre) en un recipiente grande. Después añadimos el azúcar moreno y los huevos en otro bol y batimos hasta que se forme espuma. Incorporamos una mezcla de un bol a otro; y añadimos la zanahoria y la mantequilla que hemos derretido en el microondas. Mezclamos hasta que quede una masa homogénea.
- Metemos el molde en el horno a 180°C durante 60-70 minutos o hasta que lo pinchemos con un tenedor y veamos que sale limpio. Sacamos el bizcocho y lo dejamos enfriar en el molde sin desmoldar durante unos 10 minutos; después lo pasamos al plato donde lo vayamos a presentar.
- Para la cobertura, mezclamos la mantequilla con el queso crema y la esencia de vainilla y, seguidamente, añadimos el azúcar. Montamos la nata y la incorporamos a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
- Cortamos el bizcocho en tres bases. Rellenamos con la cobertura primero en una de las bases de bizcocho. Colocamos la otra mitad del bizcocho encima y procedemos a cubrir con otra capa y otra base de bizcocho. Por último, cubrimos toda la tarta con la cobertura y la dejamos enfriar. ¡Y a disfrutar!