Torta Dolce con Carote

Havuçlu Pasta

4 uove
1,5 bicchieri di zucchero semolato
2 bicchieri grattugiato di carote
2 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè olio di giirasole
Mezzo bicchiere noce pestato
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito polverante
Per la crema ,
2 bicchieri di latte
1 cucchiaio amido di mais
1 cucchiaio di farina
Mezzo bicchiere di zucchero semolato
1 bustina di vaniglia
Mezzo bustina di panna montata
Mezzo bicchiere grattugiato di carote bollita

Prima si prepara i pani dei dolci. Per la crema si bolliscono le carote grattugiate.
Le uove si rompono nella ciotola profonda. Sopra si aggiunge lo zucchero semolato e si miscelano con miscelatore per 8 . 10 minuti.
Sopra di questa miscelata si aggiungono le carote fresche, farina, olio di girasole, noce pestate, lievito polverante e vaniglia. Tutti gli ingredineti si miscelano bene finchè l'impasto diventa omogeneo.
Si olia uno stampo di torta in mezzo non è bucato bene .La miscelata preparata si svuota nelo stampo. Si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina per 55 minuti.
In questo momento si prepara la crema. Nella ciotola si mettono latte, zucchero semolato, farina, amido poi si miscelano bene. Si cucinano sul fuoco medio con miscelare.
La crema si toglie dal fuoco quando diventato marmellata. Sopra si aggiungono la carote grattugiato bollita e vaniglia. Ogni tanto si miscela e cosi si raffredda.
Dopo aver freddata polvere di panna montata si aggiunge nella crema e si miscela con miscelatore 2 - 3 minuti.
Il dolce dopo aver tolto dal forno si tagliano 3 pezzi in orizzontale. Ogni pezzo prima si bagna con l'acqua zuccherata, poi si copre con la crema.
Dopo aver preparato tutti i pezzi , la crema rimasta si mette sopra e ai finachi della torta.
Si mette nello frigo per una notte intera. Si servirsi infettati.

Nota: se non c'è polvere di panna montata allora si può aggiungere 1 cucchiaio di margarina prima di freddamento della crema . Poi si può miscelare con miscelatore.