



Torta Dolce con Carote

Havuçlu Pasta



4 uova
1,5 bicchieri di zucchero semolato
2 bicchieri grattugiato di carote
2 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè olio di girasole
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 uova 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 ingredimenti 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 nello 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 così 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 taglano 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 infatti.

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.