



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta Dolce con Carote

Havuğlu 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 cucchiaino amido di mais  
1 cucchiaino di farina  
Mezzo bicchiere di zucchero semolato  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo bustina di panna montata  
Mezzo bicchiere grattugiato di carote bollite

- # 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 ingredienti si miscelano bene finché l'impasto diventa omogeneo.
- # Si oia 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 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 cucchiaino di margarina prima di freddamento della crema . Poi si può miscelare con miscelatore.