

Tarta de zanahoria con crema de mascarpone y mandarina. Receta



Aunque mis niños ya no están en casa y yo huyo de lo azucarado como alma que lleva el diablo, no puedo evitar encender el horno todas las semanas y abandonarme a la repostería casera.

El olor a bizcocho, palmeritas, galletas o magdalenas impregna mi casa con aromas de vainilla y azúcar, para hacer las delicias de mis cercanos, que casi cada semana se sienten afortunados de probar cualquiera de mis dulces.

Hace unos días me preguntaron si sabía hacer tarta de zanahoria y recordé haber preparado una receta navideña en la que se incluía un denso bizcocho con ese ingrediente, pero que nada tiene que ver con el emblemático carrot cake de la cocina norteamericana, que se sirve en cafés o pastelerías.

Decidí ponerme manos a la obra y después de visionar cientos de recetas en las redes, terminé por hacer mi propia versión, adaptada a mis gustos.

Y el resultado ha sido realmente espectacular. Tanto que esta tarta de zanahoria, cuyo origen se remonta al medievo, ha llegado para quedarse en mi recetario familiar.

La he rematado con una crema de mascarpone y mandarina, que estoy segura te va a encantar y es además tan fácil de hacer, que se la vas a añadir a cualquier dulce que prepares.

Bueno aquí tienes la receta paso a paso.

Espero que te guste.

Besos.

CLAVES

- . Ingredientes principales: harina de trigo, zanahorias, nueces, huevos, azúcar, mascarpone, mandarina.
- . Plato: postre, desayuno, merienda.
- . Estilo: cocina festiva, repostería, recetas de pascua.
- . Tiempo: Medio.
- . Precio: Medio.
- . Dificultad: Media.
- . Cantidad: 12/14 porciones

Ingredientes

Para el bizcocho

- 350 gr. de harina de trigo especial repostería.
- 350 gr. de zanahorias limpias y en rodajas.
- 3 huevos L.
- 200 gr. de azúcar.
- 200gr. de aceite de girasol.

- 50 gr de nueces en trocitos (he usado pecanas).
- 16 gr de levadura royal (1 sobrecito).
- 1 cucharadita de esencia de vainilla líquida.
- 1 Cucharada de bicarbonato sódico.
- 1 cucharada de canela en polvo y 1/2 cucharada de jengibre en polvo mezclados.
- 1 pizca de sal.
- 1 Cucharada de margarina, para engrasar el molde.

Para la crema de mascarpone y mandarina

- 1 mandarina.
- 250 gr. de queso mascarpone.
- 75 gr. de azúcar glasé.

Para decorar

- ralladura de piel de la mandarina.





Utensilios

Para el bizcocho

- Horno.
- Batidora tipo miniprimer.
- Un bol grande.
- Colador grande o tamizador.
- Papel vegetal de horno.
- Molde redondo desmoldable de 23 cm. de diámetro.
- molinillo eléctrico o accesorio picador de la miniprimer.
- Lengua de silicona.

Para la crema de mascarpone y mandarina

- Batidora de varillas.
- lengua silicona.
- bol mediano.

Para el montaje

- rallador.
- cuchillo grande plano.





Elaboración paso a paso

El bizcocho

Comenzamos preparando nuestro bizcocho de zanahorias y para ello cogemos los ingredientes necesarios.

Precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180 C grados.

Ajustamos el papel vegetal a la base del molde como se muestra en las fotos. Engrasamos los laterales con la margarina y terminamos de forrar con el papel, para que sea más fácil desmoldar después.











Con el accesorio picador, trituramos las zanahorias en trocitos muy pequeños y

reservamos.







En el bol grande, ponemos el azúcar, la esencia de vainilla, los huevos y batimos con la batidora hasta que doblen su volumen.







■
Añadimos a la mezcla el aceite y batimos con la batidora durante 1 minuto más.





■ Incorporamos ahora la harina tamizada y añadimos las especias, la levadura, el bicarbonato, la sal y batimos con la batidora hasta tener una mezcla muy fina que terminaremos mezclando un poco más con la lengua de silicona.







Incorporamos ahora las zanahorias y las nueces y mezclamos con movimientos envolventes con la lengua de silicona, hasta integrar bien todos los ingredientes. Ponemos la mezcla en el molde, alisando la superficie y metemos en el horno a 180 ° con calor arriba y abajo, durante 50 minutos.







Comprobamos pinchando con un palillo que está listo (el palillo debe salir limpio).

Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de desmoldar.





La crema de mascarpone y mandarina

Preparamos entonces nuestra crema.

Para ello exprimimos la mandarina sobre el azúcar glasé (reservamos la cáscara de la mandarina pues la usaremos para rallarla y decorar la tarta) y mezclamos bien con una cuchara, hasta que el azúcar se disuelva completamente, quedándonos una glasa cremosa.



Incorporamos la glasa al queso mascarpone*, que tendremos en el bol mediano y

batimos con las varillas hasta integrar bien todos los ingredientes. Terminamos de mezclar suavemente con la lengua de silicona, eliminando así el exceso de aire (burbujas) en la mezcla.

Reservamos en la nevera hasta el momento de montar la tarta.







*para este tipo de elaboraciones uso siempre el queso mascarpone de Mercadona que es más untuoso y firme.

Montaje

Con todas nuestras elaboraciones listas y la cáscara de la mandarina que teníamos reservada, pasamos a montar nuestra tarta de zanahorias con mascarpone y mandarina. Para ello, además del rallador, necesitaremos el cuchillo grande y plano.



Una vez frío desmoldamos el bizcocho. Retiramos el papel vegetal y lo colocamos en el plato o bandeja que vayamos a presentarlo.







Ahora viene el paso más delicado que es cortarlo por la mitad y separar las mitades. Aquí hay tener cuidado porque es un bizcocho muy tierno y se puede romper, así que hay que hacerlo con mucho mimo. La ventaja que tiene es que en caso de romperse puede recomponerse y al cubrirlo con la crema no se notaría.





Una vez cortado, separamos las mitades y cubrimos la parte de abajo con la mitad de la crema. Colocamos de nuevo encima la otra mitad del bizcocho con mucho cuidado y extendemos el resto de la crema por encima.







Rallamos la piel de la mandarina reservada, limpiamos los bordes del plato y ya estaría listo para servir...





...y disfrutar! ☐





Probióticos: Queso mascarpone.

Prebióticos: zanahorias, mandarina, nueces pecanas.

Activadores de colágeno: Aceite de girasol.