

'Carrot cake', tarta casera de zanahoria con crema de queso

Ingredientes

Para el bizcocho (12 porciones):

- - 175 gr de mantequilla
- - 330 gr de azúcar moreno
- - 3 huevos
- - 250 gr de harina
- - 3 cc (cucharadas de café) de levadura
- - 1 cc de sal
- - 1,5 cc de canela
- - 175 ml de leche
- - 330 gr de zanahoria rallada
- - 75 gr de nueces
- - 75 gr de pasa

Para la *Cream cheese icing*:

- - 500 gr de queso tipo Philadelphia
- - 100 gr de mantequilla
- - 350 gr de azúcar *glass*

Pilar Lázaro, propietaria de [La Más Bonita](#), uno de los locales más de moda en Valencia, comparte con **Gastronosfera** la **receta** de una de sus tartas estrella: **carrot cake**.

Por todos es conocido el origen americano de esta famosa tarta y, aunque son muchas las recetas que existen sobre su elaboración, la que te ofrecemos a continuación tiene un **toque casero, herencia de la abuela de Pilar**, que la hace diferente. Destaca su sorprendente sabor y su textura suave y esponjosa, con

un ligero sabor a zanahoria y canela.

En este caso, la receta que te presentamos se compone de dos partes, explicando por un lado la **elaboración del bizcocho** y, por otro, la **crema** que lo recubre.

Preparación del bizcocho:

- Precalentar el horno a 180 °C y engrasar tres moldes redondos para tarta de unos 26 cm de diámetro.
- Batir la mantequilla y el azúcar durante 3 minutos aproximadamente y después incorporar los huevos uno a uno.
- Añadir los ingredientes secos (harina, levadura, sal y canela) alternándolos con la leche hasta que todo quede bien mezclado.
- Por último añadir la zanahoria rallada, las pasas y las nueces.
- Cocer en el horno unos 23 minutos.



Consejo: Dejar enfriar bien los bizcochos antes de montar la tarta. Es más fácil si los haces el día anterior.

Preparación de la *Cream cheese icing*:

- Batir enérgicamente la mantequilla con el azúcar glass hasta que quede totalmente incorporado.
- Añadir el queso y mezclar hasta que quede cremoso y adopte un color blanco brillante.

Consejo: Puedes añadir más azúcar *glass* si todavía lo quieres más dulce.

Emplatado:

Una vez tengamos listo el bizcocho y la crema (*cream cheese icing*), procederemos al emplatado de la tarta de la siguiente manera:

- Colocaremos el primer bizcocho en un plato, que tenga como mínimo 26 cm de diámetro.



- Untaremos esta primera base con una capa espesa de crema.
- Procederemos a colocar el segundo bizcocho y volveremos a untarlo con la crema.



- Repetiremos la misma operación con la tercera de las bases.
- Para finalizar, recubriremos todos los bordes de la tarta con una generosa capa de la misma crema.



Nota nutricional:

- No es ningún secreto que las tartas y los dulces contienen un alto aporte nutricional aunque no tienen por qué dejar de ser saludables. En este caso, el

proceso de elaboración casero de la tarta y su ingrediente principal, la zanahoria, hacen de la carrot cake un placer permitible.

- Como hemos comentado, la zanahoria es la protagonista de este plato. Esta hortaliza es un buen alimento desde el punto de vista nutricional por su alto contenido en agua, hidratos de carbono y vitamina A. Precisamente es esta vitamina la responsable del buen funcionamiento de la retina así como el buen estado de la piel y mucosas.

*Texto de **Inboga***