



# Atelier de Cocina

## Pastel de zanahoria y manzana con frosting de queso

### Ingredientes:

Para 3 moldes de 15 cm. de diámetro o para 2 moldes de 18 cm. de diámetro o en una bandeja de horno y luego cortar.

#### Para el bizcocho:

- 210 gr. de harina de repostería
- 1 sobre de levadura Royal
- 2 cucharaditas de canela molida
- 220 gr. de zanahorias, peladas y ralladas
- 210 gr. de manzana, pelada y rallada
- 3 huevos grandes (L)
- 180 gr. de aceite de oliva suave
- 180 gr. de azúcar
- 90 gr. de uvas pasas
- 50 gr. de avellanas o nueces en trocitos.

#### Para el frosting de queso:

- 175 gr. de azúcar glass
- 120 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 20 gr. de leche entera
- 130 gr. de queso Philadelphia

#### Para decorar:

- crocanti de almendras
- nueces peladas y enteras
- almendra granillo
- Zanahorias con fondant



# Atelier de Cocina

## Elaboración:

### Para el bizcocho:

Precalentar el horno a 180°.

Engrasar las paredes de los moldes con un poco de mantequilla y en la base poner papel para hornear. Reservar.

Pelar y rallar muy pequeño las zanahorias y las manzanas. Reservar.

En un bol batir los huevos con el azúcar. Añadir el aceite. Incorporar la zanahoria y manzana. Mezclar.

Echar la harina, la levadura y la canela previamente tamizada. Mezclar.

Agregar las uvas pasas y las avellanas o nueces picadas.

Mezclar todo bien con la espátula, mediante movimientos envolventes.

Repartir esta mezcla equitativamente entre los moldes reservados y meter al horno.

Hornear durante 30 minutos, a 180°.

Sacar del horno, dejar que temple durante *5 minutos*.

Desmoldar y poner sobre una rejilla hasta que enfríen completamente.

### Para el frosting de queso:

Poner la mantequilla en pomada. Incorporar el azúcar glass hasta que quede una crema. Incorporar la leche. Seguir batiendo.

Agregar el queso bien frío y mezclar.



# Atelier de Cocina

## Montaje:

Colocar uno de los bizcochos en un plato o bandeja (si no han quedado planos, con un cuchillo recortar para que los 2 o 3 bizcochos tengan el mismo grosor y estén lisos por las 2 partes).

Echar un poco de frosting de queso y extender con una espátula (no tiene que quedar una capa gorda).

Colocar encima el segundo bizcocho y extender otra capa de frosting; colocar el tercer bizcocho y extender una capa muy fina de frosting tanto por la superficie como por los laterales que hará de *recogemigas* (ésto es para que al cubrir la tarta con el resto del frosting no se levanten migas del bizcocho).

Reservar en el frigorífico durante  $\frac{1}{2}$  hora.

Pasado este tiempo, sacar la tarta del frigorífico y extender, tanto por la superficie como por los laterales, el resto del frosting.

Dejar reposar en el frigorífico durante  $\frac{1}{2}$  hora.

## Presentación:

Decorar con el crocanti de almendras, almendras en granillo previamente tostadas, nueces peladas y enteras, zanahorias realizadas con fondant.

Nota: Está mejor de un día para otro.