

Tarta de zanahoria con mascarpone y lima de Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** PalomaChef



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 4 personas :

- Para la tarta:
 - 250 g de Mantequilla sin sal a temperature ambiente
 - 250 g de Azúcar moreno
 - 5 Huevos grandes de corral
 - 1 Naranja (zumo y ralladura)
 - 170 g de Harina con levadura tamizada
 - 1 cucharadita colmada de Levadura
 - 100 g de Almendras molidas
 - 100 g de Nueces sin cáscara, en trocitos
 - 1 pizca de Clavo molido
 - 1 pizca de Nuez moscada
 - 1 cucharadita de Canela molida
 - ½ cucharadita de Jengibre molido
 - 250 g de Zanahoria rallada o triturada
 - Para la crema de mascarpone:
 - 100 g de Queso mascarpone
 - 200 g de Queso crema
 - 85 g de Azúcar glas
 - 2 Limas (zumo y ralladura)
-

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°C. Engrasar y enharinas un molde cuadrado de 22 cm. Batir en un bol el azúcar moreno y la mantequilla y una vez se integre todo bien ir añadiendo las yemas de huevo de una en una y añadir el zumo de naranja. Tamizar la harina y la levadura juntas y añadir las almendras molidas, las nueces, las especias y la zanahoria. Mezclar muy bien hasta homogeneizar. En otro bol montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y añadir con mucho cuidado a la mezcla anterior. Añadir la masa en el molde y hornear unos 50 minutos. Dejar enfriar, al menos 1 hora. Mezclar el resto de ingredientes en un bol y batir hasta que se mezclen todos; después colocar encima del pastel y decorar con más nueces picadas.