

TORTA DI CAROTE CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Attorno agli anni 2000 le diete non sono più solo dimagranti, ma scelte di vita, frutta e verdura evolvono da contorni a ingredienti principali, come per questa torta golosa a base di carote.



INGREDIENTI:

- 50 g** gocce di cioccolato fondente Emilia
- 250 g** carote sbucciate e grattugiate
- 250 g** farina di mandorle
- 100 g** zucchero
- 25 g** semi di papavero
- 3** uova
- 1/2** bustina di lievito per dolci
- 350 g** cioccolato fondente Emilia
- 1,5 dl** panna



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
105 min



Porzioni
6/8

- 1** Per la ganache: scaldare la panna e versarvi dentro il cioccolato tritato, mescolando con la frusta sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Spegnerne e lasciar raffreddare per qualche minuto, quindi riporre in frigo.

CONSIGLIO

Per gustarla al meglio farla riposare in frigo per mezz'ora prima di servire.

- 2** Preriscaldare il forno a 180°. In una ciotola capiente battere le uova e lo zucchero con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporare poi la farina di mandorle e il lievito al composto, sempre mescolando, e infine unire le carote. Aggiungere le gocce di cioccolato e i semi di papavero e mescolare con una spatola. Versare il composto in uno stampo a cerniera ben unto o foderato di carta da forno e infornare a 180° per 45 minuti.

- 3** Sfornare e lasciare raffreddare. Nel frattempo riprendere la ganache dal frigo e lasciarla riposare a temperatura ambiente per qualche minuto, poi ricoprire la torta con la ganache al cioccolato con l'ausilio di una spatola.