

Cel mai delicios desert pe care l-am mâncat vreodată: Tort de morcov



Cel mai delicios desert pe care l-am mâncat vreodată: Tort de morcov



Acest **tort de morcov** nu este doar pentru iubitorii de dulciuri, ci pentru oricine dorește să experimenteze ceva nou și inedit. Este un desert care aduce zâmbete, încântare și amintiri dulci. Vă promit că, odată ce îl veți încerca, va deveni unul dintre deserturile voastre preferate!

Ingrediente pentru Tort de morcov:

- 500 g morcov
- 6 ouă
- 350 g zahăr
- 300 g făină albă
- 300 ml ulei

- 1 linguriță pudră de ghimbir
- 1 linguriță rasă scorțișoară
- 1 linguriță sare
- 1 pliculeț praf de copt
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu
- 1 fiolă esență de vanilie
- 70-80 g stafide + 1 lingură făină

Pentru cremă:

- 200 g unt
- 150 g zahăr pudră
- 600 g cremă de brânză

1. Mixați 4 ouă cu un praf de sare și 250 g zahăr granulat până când se aerisește compoziția.



2. Adăugați morcovii rași, făina, ghimbirul, scorțișoara, praful de copt și bicarbonatul de sodiu. Amestecați bine.
3. Într-un alt vas, mixați 3 ouă suplimentare cu 100 g zahăr granulat și încorporați treptat 300 ml ulei. Combinați ambele compoziții.



4. Îveliți stafidele în făină și încorporați-le în aluat.
5. Turnați aluatul într-un inel de copt pregătit și coaceți la 180°C timp de aproximativ o oră și jumătate (ajustați

temperatura după primele 30 de minute la 160°C).



6. Mixați untul cu zahărul pudră până obțineți o textură cremoasă.
7. Adăugați crema de brânză și esența de vanilie și amestecați până la omogenizare.
8. Tăiați blatul răcit în trei straturi egale.
9. Aplicați crema între straturi și pe partea de sus a tortului.



10. Decorați marginile tortului cu alune de pădure mărunțite și partea de sus cu dulceață de coajă de portocală.

