DENNER

Classica torta di carote argoviese



Questa torta di carote non è troppo dolce. Ha un'adeguata dose di acidità e all'interno è umida – semplicemente perfetta.

Fra circa un mesetto è Pasqua. Presto inizierà la primavera e quindi ci sta proprio bene preparare di nuovo una buona torta di carote argoviese da servire a parenti e amici come dessert o per merenda.

È importantissimo che questo dolce rimanga umido. Per questa ragione usiamo tante carote che rilasciano un bel succo. La torta, inoltre, dovrebbe essere ricoperta da una bella glassatura spessa che dona in più al palato «quel certo non so che» – e, ovviamente, non possono mancare le carotine di marzapane.

La tortiera con cerniera non dovrebbe essere troppo grande, altrimenti la torta diventa troppo piatta, inoltre ci assicuriamo, così, che rimanga umida.

Tutto il resto, nel video. Buon divertimento!

- 300 g di carote finemente grattugiate, ad es. IP-SUISSE
- 5 uova, albume e tuorlo separati
- 220 g di zucchero
- 250 g di mandorle macinate
- ½ buccia di limone, grattugiata
- 75 g di farina
- ¾ cucchiaino di lievito in polvere
- 1½ cucchiai di succo di limone
- ½ cucchiaino di cannella
- 1–2 prese di sale

- 250 g di zucchero a velo
- 4 cucchiai di confettura di albicocche calda
- 5 cucchiai di succo di limone
- Carotine di marzapane