

Oggi abbiamo un classico della torta svizzera in formato speciale: **tortina di carote in vasetto di vetro. Una volta in versione regalo e una volta splendidamente decorata con trucioli di cocco e carotine di marzapane.**

È una delle verdure più popolari in Svizzera: la carota. Per il suo sapore leggermente dolce è anche molto adatta alla cottura in forno. Per la celebrazione della Pasqua di quest'anno, abbiamo pensato a come il tradizionale dolce argoviese possa essere reso più goloso e poi regalato.

In entrambe le varianti la torta di carote finisce in un vasetto. Nella prima versione, il vasetto viene confezionato come regalo con cordoncino e targhetta con il nome, mentre nella seconda versione spaziamo con la creativa: sulla tortina sembra crescere un piccolo «campo di carote» con cocco grattugiato e l'obbligatoria carota di marzapane.

**Consiglio** : per la variante con decorazione, il vasetto deve essere riempito solo fino a metà con il composto della torta, per la variante del campo di carote, a tre quarti

Ingredienti per 6 vasetti da 160 ml ciascuno

#### **Tortine di carote**

- 3 uova, separate
- Un pizzico di sale
- 90 g di zucchero
- 1 cucchiaio di olio neutro, più un po' per i vasetti di vetro
- Buccia di limone biologico grattugiato, più 2 cucchiaini di succo di limone
- 125 g di nocciole macinate
- 150 g di carote, finemente grattugiate
- 40 g di farina
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di cannella

#### **Decorazione/glassa**

- 50 g di zucchero a velo
- 1½ cucchiaini di succo di limone
- Trucioli di cocco
- Colorante alimentare verde
- Se necessario un po' d'acqua
- Pistacchi tritati e non salati
- Carotine di marzapane

#### **Preparazione**

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore e spennellare i vasetti con olio.
2. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.
3. Mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero, l'olio e la scorza di limone fino a quando il composto assume un colore pallido.
4. Aggiungere il succo di limone, le nocciole tritate e le carote grattugiate e mescolare bene.
5. Mescolare prima la farina, il lievito in polvere e la cannella e poi integrarli nell'impasto.

## **Azioni adatte alle ricette**

Articoli più recenti

6. Aggiungere l'albume montato a neve. Poi mettere il composto per le tortine nei vasetti spennellati con olio. Con un cucchiaino, premere il composto sotto il bordo inferiore dei vasetti fino a quando non si vedono più bolle d'aria.
7. Mettere i vasetti su una teglia e cuocere per circa 20 minuti sulla parte più bassa del forno preriscaldato.

#### **Variante decorata da «regalo»**

1. Per la variante da «regalo», tirare fuori le tortine dai vasetti capovolgendoli. Mentre le tortine si raffreddano completamente, lavare e asciugare i vasetti di vetro.
2. Mescolare lo zucchero a velo e il succo di limone, formando una glassa e applicarne uno strato spesso sulle tortine. Consiglio: aggiungere il succo di limone poco a poco per regolare la consistenza. La glassa deve essere molto densa e non deve colare lungo il bordo delle tortine.
3. Cospargere con pistacchi e mettere in cima le carotine di marzapane. Consiglio: lasciare asciugare un po' la glassa prima di decorare le tortine, in modo che la decorazione non vi affondi dentro.
4. Quando la decorazione è completamente asciutta, rimettere le tortine nel vasetto pulito, chiuderlo e decorare con un cordoncino e un cartellino con il nome.

#### **Variante decorata con «prato»**

1. Per il «prato», mescolare i trucioli di cocco con il colorante alimentare verde. Se si lavora con pasta, bisogna prima diluirla con un po' d'acqua e poi colorare i trucioli. **Consiglio:** colorare i trucioli la sera prima e stenderli

su carta da cucina ad asciugare per tutta la notte.

2. Versare un pochino di pasta colorata sui trucioli di cocco e di marzapane e decorarle con carotine e pistacchi.

Utilizziamo i cookie e tecnologie simili per migliorare l'esperienza dell'utente sui nostri siti web, analizzare il nostro traffico, personalizzare contenuti e annunci e fornire funzionalità dei social media. Continuando a utilizzare questo sito web, l'utente accetta il nostro uso di cookie e tecnologie simili.

[Leggere di più.](#)

**Tempo di preparazione**

**Chiudi l'informazione**

**(raffreddamento)**