TORTA ALLE CAROTE E MANDORLE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE ALLE CAROTE

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 650
CAROTE TRITATE GROSSOLANAMENTE	g 600-700
MANDORLE TRITATE	g 250

PREPARAZIONE

Montare con frusta in planetaria per 10 minuti a media velocità TOP CAKE, uova e burro.

Incorporare delicatamente le carote e le mandorle.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MARZICLASS	Q.B.

PREPARAZIONE

Modellare delle piccole carote.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il cake in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 50-60 minuti circa.

Appena raffreddate spolverare con BIANCANEVE PLUS (in alternativa è possibile glassarle con il FONDANT aromatizzato al limone).

Decorare con carotine preparate con MARZICLASS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare i cake sostituendo il burro con pari peso di margarina.