



## 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.