

CIAMBELLA ALLE CAROTE

Ultimamente vi ho parlato solo del terremoto, mi rendo conto di esser stata un po monotematica ma sinceramente era il mio pensiero più grande e penso che in questo spazio io debba rappresentare me stessa quindi è inutile e sciocco nascondersi dietro una finta allegria..

Con questo non voglio dire che dobbiamo dimenticare.. anzi dobbiamo ricordare, ricordare, ricordare e tenere viva la presenza con queste popolazioni!!!

Stamattina il terremoto ha "tirato" qui a Ravenna, in mare, ma io non l'ho sentito e non ci son stati danni, quindi tutto ok!!!

Passiamo ad altro, ho deciso di preparare una torta di carote che non avevo mai fatto perchè alla mia dolce metà sembra troppo "strana", beh io volevo provarla e mi son detta che al limite ci sono sempre i miei genitori che vanno pazzi per i miei esperimenti!!

Tanti anni fa qui da noi andava "di moda" al ristorante la torta di carote con sopra crema al mascarpone e cioccolato fuso caldo, una vera libidine, e con tutto ciò questa torta sembrava davvero eccezionale, da li ci siamo affezionati a questa torta, purtoppo a casa l'unica cosa che c'era sopra era lo zucchero a velo!!!

Mi son fatta dare da mia mamma la sua ricetta, a lei viene bene, è buona ma io volevo provare a farla con una "tecnica" che mi ha svelato un pasticcere durante un corso.

Avete presente quelle torte che rimangono un po asciutte, quelle che ad ogni boccone devi bere per mandarlo giù.. per intenderci, o quelle che il giorno dopo già si son un po asciugate e sanno di vecchio... bene lui ha detto che per renderle umide anche per più giorni bisogna utilizzare lo zucchero sotto forma di sciroppo e ho voluto provare, va beh... qui ci sono anche le carote che rendono umida la torta ma comunque è venuta buona e molto soffice!!!

Vi lascio anche la ricetta originale di mia mamma (300 gr di carote, 160 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaino di latte, mescolate tutto tranne gli albumi che vanno montati e uniti alla fine)



CIAMBELLA ALLE CAROTE

220 gr di carote
170 gr di farina
30 gr di fecola
170 gr di zucchero
70 gr di nocciole
3 uova
1 bustina di lievito
60 ml di olio di semi
60 ml di succo d'arancia
70 gr di cioccolato fondente al 72%
35 ml di acqua

Mettete lo zucchero in un pentolino con 40 ml di acqua, non appena lo zucchero si sarà completamente sciolto e accenna a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo sui tuorli che avrete messo nella planetaria, montate il tutto per almeno 10 minuti, col calore dello sciroppo i tuorli monteranno molto più velocemente. Frullate finemente le nocciole e mescolatele assieme alla farina alla fecola e al lievito.

Unite ai tuorli montati il succo di arancia e l'olio di semi, mescolate delicatamente poi unite le farine e le carote che avrete pulito e grattugiato. Montate gli albumi e uniteli molto delicatamente al resto del composto. Ungete uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Cuocete a 180° con forno statico per 40-45 minuti.

Quando si sarà completamente raffreddata rovesciatela e preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato con l'acqua. Versatela sulla torta e lasciare rassodare!!

PS. poi *lui* l'ha mangiata.. e pure tanta!!!

con questa ricetta partecipo al contest di VERDE CARDAMOMO