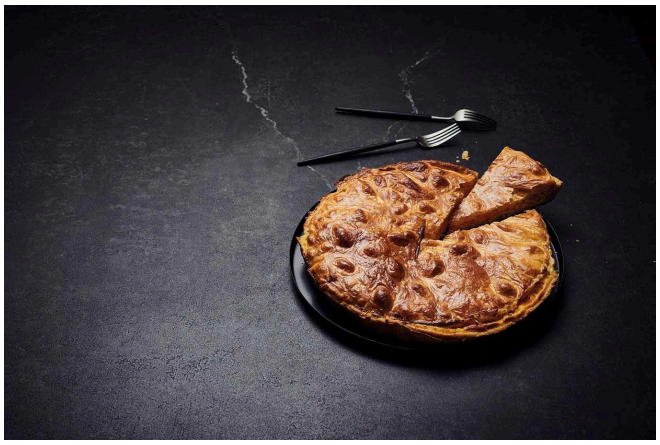
Torta di carote

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	10 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Torta vegetariana con crosta di pasta sfoglia

Ripieno

600 g di carote (ad es. arancioni, gialle, viola)

300 g di quark alla panna

100 ml di panna semigrassa

4 uova

1 CM di amido di mais

50 g di parmigiano grattugiato

1 mazzetto di prezzemolo, tritato

3 CT di sale

1 pizzico di noce moscata

un po' di pepe

1 arancia, un po' di scorza grattugiata

Torta

burro per ungere

2 rotoli di pasta sfoglia rotondi

2 CM di nocciole macinate

Ripieno

Pelare le carote e tagliarle a fettine sottili nel senso della lunghezza. Tagliare le fettine a striscioline sottili (julienne).

Mescolare il resto degli ingredienti in una ciotola per ottenere la glassa. Aggiungere le carote.

Torta

Ungere la teglia con il burro e rivestirla con la pasta. Bucherellare la base in più punti con una forchetta. Cospargere con le nocciole.

Distribuire il ripieno sulla base di pasta. Coprire con il secondo rotolo di pasta senza premere. Premere bene sul bordo e tagliare la pasta in eccesso. Bucherellare la pasta sovrastante in più punti con una forchetta.

Cuocere

Cuocere la torta di carote su una griglia nell'appoggio centrale a 210 °C per 45 minuti con Cottura professionale classica.

Lasciare raffreddare per circa 10 minuti prima di servire.

Fase di cottura

Cottura professionale classica 210 °C per 45 Min.

Consigli

Sostituire le carote con altre verdure a radice.

Accessori

Griglia

Teglia rotonda ø 29 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022