



Pastel de zanahoria

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	10 Min.
Tiempo de cocción	45 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Pastel de hojaldre cubierto vegetariano

Relleno

600 g Zanahorias (por ejemplo, naranjas, amarillas, moradas)

300 g Queso quark

100 ml Nata semidesnatada

4 Huevos

1 Cuchara sopera Maicena

50 g Queso parmesano rallado

1 Manojito Perejil, picado

3 Cucharadita Sal

1 Una pizca Nuez moscada

un poco Pimienta

1 Naranja, un poco de la piel rallada

Pastel

Mantequilla para engrasar

2 Hojaldre redondo enrollado

2 Cuchara sopera Avellanas molidas

Relleno





Pele las zanahorias y córtelas a lo largo en rodajas finas. Corte las rodajas en tiras finas (juliana).

Mezcle el resto de los ingredientes en un bol para hacer el glaseado. Añada las zanahorias.

Pastel

Engrase un molde con mantequilla y cúbralo con la masa. Pinche la base de la masa varias veces con un tenedor. Espolvóreelo con las avellanas.

Extienda el relleno sobre la base de hojaldre. Coloque la segunda masa sin apretar por encima. Presione bien el borde y corte el exceso de masa. Pinche la parte superior de la masa varias veces con un tenedor.

Hornear

Hornee la tarta de zanahoria en una parrilla en el estante del medio y con horneado profesional clásico a 210 °C durante 45 minutos.

Déjela enfriar unos 10 minutos antes de servirla.

Paso de cocción

Horneado profesional clásico 210 °C durante 45 Min.

Consejos

Sustituya las zanahorias por otras hortalizas de raíz a su gusto.

Accesorios

Parrilla

Bandeja redonda de 29 cm de diámetro

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

