



TORTA DI CAROTE: RICOTTA MONTATA E FRUTTA



Ingredienti

Crema montata di ricotta e formaggio fresco

250 g di ricotta fresca
250 g di formaggio fresco
50 g di zucchero a velo
300 g di panna fresca

Torta di carote

250 g di farina tipo 1

100 g di zucchero di canna
100 g di zucchero di cocco
200 g di uova intere
100 ml di olio extravergine d'oliva
150 g di carote grattugiate
30 ml di succo di limone
Scorza grattugiata di 1 limone
5 g di baking (lievito per dolci)
20 g di farina di mandorle

Procedimento

Crema montata di ricotta e formaggio fresco

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino a ottenere una crema liscia.

Torta di carote

Montare le uova con gli zuccheri. Tritare a parte le carote con la farina di mandorle. Aggiungere a filo l'olio extravergine, l'acqua e il succo di limone. Mescolare con la farina e il lievito. Versare nello stampo e cuocere in forno a 180°. Dressing di frutta fresca marinata.