

Torta farcita di bontà



INGREDIENTI:

200 gr. FARINA BIANCA BIO
100 gr. CAROTE BIO
100 gr. MELE BIO
180 gr. ZUCCHERO CANNA BIO
150 gr. LATTE DI RISO BIO
50 gr. GRASSO DI COCCO PRESSATO A FREDDO BIO
1 c ZENZERO BIO
1 PIZZICO DI SALE MARINO
1 BUSTA DI LIEVITO PER DOLCI

PER LA FARCITURA:

2 dl PANNA DI SOIA BIO
4 C DI MALTO DI RISIO BIO
4 C DI ACQUA
50 gr. FARINA
50 g. DI CREMA DI ANACARDI BIO IN VASO
CURCUMA BIO
VANIGLIA BIO
SCORZA DI LIMONE BIO

PREPARAZIONE:

PRERISCALDARE IL FORNO AD ARIA CALDA A 180 C
PREPARARE UNA TELIA FODERATA CON CARTA DA FORNO (CIRCA 20 CM DI LUNGHEZZA)
MESCOLARE IN UNA CIOTOLA FARINA E IL PIZZOCO DI SALE, SUCCESSIVAMENTE AGGIUNGERE UNA BUSTINA DI LIEVITO.
IN UN'ALTRA CIOTOLA UNIRE FARINA, CAROTA E MELA GRATTOGGIATE, ZENZERO E ZUCCHERO. IN UN RECIPIENTE UNIRE IL LATTE DI RISIO CON IL GRASSO DI COCCO LIQUEFATTO (PRECEDENTEMENTE SCIOLTO A BAGNO MARIA).
A QUESTO PUNTO UNIRE L'IMPASTO LIQUIDO CON LA FARINA E IL RESTO DEGLI INGREDIENTI; AMALGAMARE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI.

INTORODURRE IL TUTTO NELLA TELIA INFORNARE PER 35-40 MINUTI.

PER LA FARCITURA:

IN UNA PENTOLA VERSARE LA PANNA DI SOIA DILUITA CON 4 C DI ACQUA E AGGIUNGERE 4C DI MALTO DI RISIO, LA VANIGLIA E LA SCORZA DI LIMONE SECONDO GUSTO. IN UNA CIOTOLA SCIOLIERE LA CREMA DI ANACARDI CON 1dl DI ACQUA CALDA E MESCOLARE CON UN MIXER AD IMMERSIONE.
ORA RISCALDARE LA PANNA DI SOIA MENTRE NELLA CIOTOLA CON CREMA DI ANACARDI AGGIUNGERE LA FARINA LAVORANDOLA FINO AD OTTENERE UNA CREMA LISCIA. AGGIUNGERE LA CREMA APPENA LA PANNA DI SOIA INIZIA A SOBBOLIRE. CUOCERE PER 4 MINUTI SEMPRE RIMESTANDO, ABBASSARE LA TEMPERATURA, CALORE MEDIO (SE TROPPO DURA AGGIUNGERE UN PÒ D'ACQUA). ALLA FINE LASCIAR RAFFREDDARE LA CONSISTENZA SARÀ QUELLA DI UNA CREMA BUDINO DENSA.

TAGLIARE LA TORTA A METÀ DOPO CHE SI È BEN RAFFREDDATA E SPALMARE LA CREMA, RICOMPORRE LA TORTA.
EVENTUALMENTE SPOLVERIZZARE DI ZUCCHERO AL VELO.