



## Torta di carote argoviese di Robin

Dalla serie di «4 lingue per dessert»

### Ti servono...

250 g di zucchero  
6 tuorli



250 g di carote grattugiate  
250 g di mandorle tritate  
1 limone  
80 g di farina  
1 tg cucchiaino di lievito per dolci

6 albumi  
1 presa di sale



250 g di zucchero a velo  
2 cucchiaini di succo di limone



8-12 carote di marzapane



### Si fa così...

Metti in una ciotola lo zucchero e i tuorli d'uovo. Monta il composto con il mixer per circa 5 minuti fino ad ottenere una consistenza spumosa.

Mescola insieme le mandorle e le carote. Aggiungi il lievito e la farina.



Aggiungi il sale agli albumi e montali a neve fermissima. Incorpora gli albumi al composto mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Versa il composto nello stampo. Mettilo nel forno preriscaldato a 180°C. Fai cuocere per circa 50 minuti.

Sbatti con una frusta lo zucchero a velo e il succo di limone, fino a ottenere un composto morbido. Una volta cotta, toglila dal forno e lascia raffreddare.

Togli la torta dallo stampo. Spalma uniformemente la glassa sulla torta e decora con le carote di marzapane.

**Buon appetito!**

