

Rüblitorte

Tarta de zanahoria, receta suiza.

Ingredientes: 5 huevos
200 g de azúcar
un limón
una punta de sal
150 g de almendra rallada
250 g de zanahoria rallada
80 g de harina
1/2 paquete de levadura (baking powder)

Receta:

Remover el azúcar y las yemas de huevo. Añadimos la piel del limón y el zumo del limón, la almendra, la zanahoria y la harina, mientras vamos removiendo. La masa nos debe quedar uniforme. Entonces añadimos la clara a punto de nieve y removemos muy suavemente para no aplastar demasiado la clara, pero que quede uniforme.

Untamos el molde (20 cm de diámetro aproximadamente) con mantequilla y harina y vertemos la masa. Lo metemos al horno (que ya hemos precalentado) a media altura a una temperatura baja (180-200 °C arriba y abajo) durante una hora. Para ver si ya está cocido, podemos clavar un cuchillo al pastel y este debe salir limpio.

Se puede adornar por encima con azúcar molido fino con un poco de agua (foto).

Nota: Es importante que la zanahoria no esté rallada ni demasiado fina (entonces queda demasiado jugosa) ni demasiado gruesa (cuesta masticar ...). Lo ideal es con un rallador tipo Bircher (suizo...).

