



Τούρτα με κέικ καρότου και γλάσο φυστικοβούτυρου



Υλικά για το παντεσπάνι:

- 260γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 2 κ.γ. baking powder
- 1 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο και γλουτένη
- 1/3 κ.γ. σκόνη τζίντζερ
- 1/2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- 1/5 κ.γ. γαρύφαλλο
- 1 κ.γ. κανέλα Κεϋλάνης
- 1/5 κ.γ. γαρύφαλλο
- 1/2 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- 200γρ ζάχαρη καρύδας
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 250γρ καθαρισμένα καρότα
- 170-200γρ χυμό πορτοκάλι (ανάλογα με το μέγεθος των αυγών σας)
- 80γρ ελαιόλαδο
- 2 αυγά



Υλικά για το γλάσο:

- 300γρ φυστικοβούτυρο
- 180γρ λιωμένο βιολογικό άσσο λάδι καρύδας
- 450γρ βιολογικό σιρόπι αγάβης
- 1/2 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- 4 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού

Εκτέλεση:

1. ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ: Ανακατέψτε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Στον επεξεργαστή τροφίμων βάλτε τα καρότα και ψιλοκόψτε τα (αν δεν έχετε επεξεργαστή κάντε το στο μούλτι λίγα λίγα και ακολουθήστε τις οδηγίες βάζοντας τα υγρά υλικά σε ένα μπωλ).
3. Προσθέστε στα καρότα τα αυγά, τα 170γρ χυμού και το λάδι καρύδας και χτυπήστε καλά πάλι.





4. Προσθέστε τα στεγνά στα υγρά υλικά και χτυπήστε πάλι να ομογενοποιηθούν. Αν είναι πολύ σφιχτή η ζύμη προσθέστε λίγο ακόμα χυμό (τα υπόλοιπα 30γρ).
5. Λαδώστε ή καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί μία φόρμα διαμέτρου 26 εκ. Ρίξτε μέσα το μείγμα σας.
6. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα για 45-60 λεπτά ανάλογα με το φούρνο, μέχρι να βγαίνει μία οδοντογλυφίδα καθαρή.
7. Αφήστε να κρυώσει καλά πριν το ξεφορμάρετε, εκτός αν έχετε βάλει αντικολλητικό χαρτί, τότε βγάλτε το από τη φόρμα για να κρυώσει πιο γρήγορα.
8. ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ: Όταν το παντεσπάνι έχει κρυώσει ξεκινήστε να φτιάξετε το γλάσο, γιατί αν είναι χειμώνας και το φτιάξετε νωρίτερα μπορεί να παγώσει το λάδι καρύδας και να σας δυσκολέψει στο γέμισμα της τούρτας. Ανακατέψτε πρώτα το λάδι καρύδας με το φυστικοβούτυρο, στη συνέχεια προσθέστε την αγάβη και τα αρώματα.
9. ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΥΡΤΑ: Κόβετε σε δύο κομμάτια το παντεσπάνι σας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία κλωστή όπως έκανε η πεθερά μου παλιότερα ή αν έχετε το ειδικό εξάρτημα για την πιο εύκολη κοπή.
10. Το συγκεκριμένο κέικ δε χρειάζεται σιρόπιασμα, γιατί είναι σχετικά υγρό από το καρότο. Οπότε βάζετε το κάτω μέρος μέσα στη φόρμα που το είχατε ψήσει, βάλτε στη βάση της φόρμας ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί στρόγγυλο να καλύψει μόνο τη βάση που θα ακουμπήσει το παντεσπάνι και όχι τα πλαϊνά.
11. Ρίξτε περίπου 470γρ από το γλάσο και κουνήστε το λίγο να ισιώσει η επιφάνειά του.
12. Βάλτε από πάνω το δεύτερο κομμάτι παντεσπάνι και ρίξτε πάλι γλάσο σιγά σιγά μέχρι να δείτε ότι καλύφθηκε, ίσιωσε και είναι περίπου 3-4 χιλιοστά πάνω από την κορυφή του κέικ. Λίγο θα πέσει και στο πλάι αλλά αυτό δε μας πειράζει μιας και θα τη ντύσουμε μετά έτσι κι αλλιώς. Κρατήστε λοιπόν λίγο γλάσο για το πλαϊνό μέρος της τούρτας.
13. Τοποθετήστε την στην κατάψυξη για 1-2 ώρες να σφίξει καλά το γλάσο.
14. Ξεφορμάρετε και αφαιρείτε την τούρτα από τη φόρμα, τη βάζετε στην πιατέλα σερβιρίσματος που θέλετε (αφαιρέστε το αντικολλητικό χαρτί από τη βάση).
15. Με το γλάσο που έμεινε "ντύστε" το πλαϊνό μέρος της τούρτας, με μία σπάτουλά. Καθώς θα είναι πολύ κρύα αμέσως θα κολλάει και δε θα δυσκολευτείτε καθόλου. Τοποθετήστε την τούρτα στο ψυγείο μέχρι να τη σερβίρετε με τη διακόσμηση της επιλογής σας.

