



Pace dolce pace

UN DOLCE CHE METTE
TUTTI D'ACCORDO:
LA VOSTRA TORTA
ARCOBALENO
NON SARÀ SOLO
BUONISSIMA MA ANCHE
BELLISSIMA!



Torta arcobaleno

- 200 g carote
- 4 uova
- 200 g zucchero
- 100 ml olio di semi di girasole
- 100 ml succo d'arancia
- 300 g farina 00
- 16 g lievito per dolci
- 135 g di zucchero a velo
- 450 g di confetti di cioccolato, ad es Smarties
- 250 g di marshmallow



Preparare e cuocere la torta

- 1** Grattugia le carote, precedentemente lavate e sbucciate e tienile da parte.
- 2** Rompi le uova in una ciotola e mescola aggiungendo lo zucchero, l'olio di semi, e il succo di arancia e, un po' alla volta, unisci anche la farina e il lievito. Infine, aggiungi una parte delle carote e amalgama bene all'impasto.
- 3** Rivesti la base di una teglia rotonda dal diametro di 24 cm con carta forno, versa l'impasto e cuoci a 180° C per circa 45-50 minuti. Lascia raffreddare.

Decorare la torta

- 4** Estrai la torta dallo stampo con cura e tagliala a metà in modo da ottenere due semi cerchi.
- 5** Per la glassa metti in un pentolino lo zucchero a velo e l'acqua e mescola bene, a fiamma bassa, finché lo zucchero non si sarà sciolto diventando una massa densa e liscia.
- 6** Spalma la glassa di zucchero sulle due metà della torta.
- 7** Distribuisci gli Smarties a strisce colorate sulla glassa in modo da formare un arcobaleno. Lascia asciugare la glassa.

Servire la torta

- 8** Metti in verticale le due mezze torte su un vassoio.
- 9** Dividi a metà o in tre alcuni marshmallow e distribuiscili attorno alla torta arcobaleno con gli altri marshmallow e le carote grattugiate avanzate.

