

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Karottentorte

Rezept-Info:

Personenzahl: 12 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 70 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

5 Eier	300 g Zucker
1 Prise Salz	Zimt
Nelken	4 El. Kirschwasser
200 g Karotten	125 g Haselnüsse gem.
120 g Mandeln, gem.	50 g Paniermehl
50 g Mehl	1 TL. Backpulver
200 g Schokoladenglasur	100 g Marzipan
50 g Puderzucker	rote Lebensmittelfarbe
Pistazienstifte	

Zubereitung:

5 Eigelb, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, Zimt, Nelken und Kirschwasser schaumig rühren. Die Karotten fein reiben und zusammen mit den Haselnüssen, Mandeln, Paniermehl, Mehl und Backpulver unter die schaumige Eigelbmasse heben. 5 Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. In eine gefettete Springform füllen, auf den Rost stellen und in den Backofen schieben. Ober- und Unterhitze 175 °C vorheizen, Einschubebene 2, 50-60 Min. Heißluft 160 °C, Einschubebene 2, 50-60 Min. Den erkalteten Kuchen mit Schokoglasur bestreichen. In der noch weichen Glasur 16 Stücke markieren. Marzipan und Puderzucker verkneten, mit roter Lebensmittelfarbe färben und kleine Karotten daraus formen. Die Pistazienstifte als Stiele in die Karotten stecken. Mit den fertigen Karotten die Torte verzieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de