

Das benötigen Sie:

200 g	Möhren
3	Eier
150 g	Zucker
2 - 3 EL	Zitronensaft
150 g	Mandelkerne ohne Haut
50 g gehackte Mandelkerne	
75 g	Mehl
2 gestr. TL	Backpulver
350 g	Mascarpone
1 Pck.	Vanillin-Zucker
200 g	Schlagsahne
30 g	Zartbitter Schokoraspeln
12	Marzipan-Möhren
1 Prise	Salz

Mein
Lieblings-
rezept

Vereinigte VR Bank
Kur- und Rheinpfalz eG

Möhrentorte mit Mascarpone-Schoko-Haube

- 1 Möhren schälen, waschen, fein raspeln.
- 2 Eier, Salz, 100 g Zucker und 1 EL Zitronensaft mit dem Schneebesen dirckcremig verrühren.
- 3 Ganze Mandeln mahlen, mit gehackten Mandeln, Mehl und Backpuler mischen, unter die Eimasse heben und anschließend die Möhrenraspeln unterheben.
- 4 Boden einer Springform (ca. 26 cm Ø) fetten, mit Mehl anstreuen.
- 5 Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C; Umluft 150 °C) 35 - 45 Min. backen.
- 6 Mascarpone, 1-2 EL Zitronensaft, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren.
- 7 Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Anschließend Schokoraspeln unterheben.
- 8 Abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen, mit einem Tortenring umschließen und die Creme locker auf dem Kuchen verteilen.
- 9 Anschließend ca. 1 Std. kalt stellen.

Kuchen aus dem Ring lösen und mit Marzipan-Möhren verzieren.