

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Möhrentorte
mit Zitronencreme**

globus

Zutaten

Möhrenbiskuit

4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g geschälte und
geraspelte Möhren
1 EL Zitronensaft

100 g gemahlene
oder gehobelte Mandeln

Lemoncurd

100 ml Zitronensaft
und Schale von etwa
3 unbehandelten Zitronen
2 Eier
100 g Zucker
1 TL Stärke
80 g Butter

Quarkcreme

400 g Sahne
4 TL San-apart
500 g Quark
6 TL San-apart

Dekoration

12 Deko-Möhrchen

🕒 2 Std. 🏠 30 Min. ☀️ 2 Std. 🌀 22 cm

1 Möhrenbiskuit

Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten cremig verrühren. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit den geraspelten Möhren und dem Zitronensaft unterheben. Die gehobelten Mandeln entweder unterheben oder die Hälfte davon auf dem Boden der Backform und die Hälfte über dem Teig verteilen. Den Teig in die Form einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen. Den Biskuit 2 Mal waagrecht durchschneiden. Schneide den Teigdeckel in 12 Kuchenstücke, um das Anschneiden später zu erleichtern.

2 Lemoncurd

Zitronensaft, -schale, Eier, Zucker und Stärke in einem kleinen Topf verrühren und unter Rühren bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen. Vom Herd herunterziehen und durch ein Sieb streichen, um Klümpchen zu entfernen. Die Butter einrühren und dann abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

3 Creme

Sahne mit 4 TL San-apart steif schlagen. Quark, 6 TL San-apart und Lemoncurd verrühren und die Sahne unterheben. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

4 Torte füllen

Setze den Biskuitboden auf eine Tortenplatte. Spritze nun die Creme auf den Biskuitboden. Ganz hübsch sieht es aus, wenn die Creme in Tupfen aufgespritzt wird. Nun den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit der Creme füllen und dann die einzelnen Teigdeckel auflegen. Jeweils einen Tupfen auf ein Tortenstück spritzen und mit den Deko-Möhrchen dekorieren. Die Torte 2 Stunden kühlen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

