



Karottentorte mit Frischkäse-Vanille-Creme



40 Min.



leicht



1 Torte (ca. 20 cm ø)



Vegetarisch

Schritt 1

Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auskleiden. Eier und Zucker in der Küchenmaschine 5 Minuten luftig aufschlagen. Olivenöl in dünnem Strahl hinzufügen.

Schritt 2

Mehl, Backpulver und Natron miteinander versieben. Zusammen mit dem Zimt, Muskat und der Orangenschale unter die Eischaummasse heben. Zum Schluss Nüsse und Karotten unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 40–50 Minuten backen (Stäbchentest). Den Kuchen auskühlen lassen.

Schritt 3

Für die Creme Butter im Standmixer auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten leicht cremig aufschlagen. Dann Staubzucker, Vanillemark und Zitronenschale hinzufügen und 2–3 Minuten weiterrühren, bis eine helle, cremige Masse entstanden ist. Löffelweise den Frischkäse hinzufügen, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Creme 30 Minuten kalt stellen.

Schritt 4

Die Torte zweimal horizontal durchschneiden. Je 4–5 Esslöffel Creme auf den Schnittflächen verteilen. Torte mit der übrigen Creme ummanteln und mit Karottenstückchen und Karottengrün dekorieren.

Zutaten

Für den Teig

- ♥ 4 Stück Eier
- ♥ 200 g brauner Zucker
- ♥ 180 ml Olivenöl
- ♥ 300 g Weizenmehl (glatt oder universal)
- ♥ 0.5 Teelöffel Weinsteinbackpulver
- ♥ 0.5 Teelöffel Natron
- ♥ 1 Teelöffel Zimt
- ♥ 1 Prise Muskatnuss
- ♥ abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- ♥ 50 g geröstete und grob gehackte Walnüsse
- ♥ 250 g geschälte und fein geraspeltete Karotten

Für die Creme

- ♥ 125 g Butter
- ♥ 150 g Staubzucker
- ♥ 0.5 Stück Mark Vanilleschote
- ♥ 1 Teelöffel Bio-Zitronenschale
- ♥ 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Außerdem



Karotten und Karottengrün für die Garnitur



ADEG Kochtipp

Stellen Sie die fertig gebackene Torte ohne Creme über Nacht im Kühlschrank kalt. So bleibt sie flaumig und lässt sich später auch leichter schneiden.