

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

200 G	Mehl
50 G	fein geriebene Mandeln
1 TL	Natron
1 TL	Weinsteinbackpulver
	etwas geriebener Muskat
150 G	brauner Vollzucker
	Vanillemark
4	Eier

90 G	Rapsöl
4 EL	Joghurt
200 G	Karotten
50 G	gehackte Nüsse
1 PRISE	Salz
300 G	Frischkäse natur
120 G	Staubzucker
1 PRISE	Salz
120 G	weiche Butter

Zubereitung

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Natron, Zimt und Muskat in einer Schüssel mischen.
2. Zucker, die Hälfte der ausgekratzten Vanilleschote und die Eier cremig schlagen, das Öl hinzugeben und gut verrühren.
3. Joghurt, geriebene Karotten und Salz unterrühren.
4. Zuletzt die Mehlmischung und einen Teil der gehackten Nüsse unterrühren.
5. Dem Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.
6. Den Teig in die befettete und bemehlte Form geben und für ca. 45 Minuten auf unterster Schiene backen.
7. Wenn die “nackte” Torte abgekühlt ist, in zwei Hälften schneiden.
8. Frischkäse, Butter, Salz und die zweite Hälfte der ausgekratzten Vanilleschote mit dem Handrührer zu einer gleichmäßigen Creme verarbeiten.
9. Den Puderzucker hinzugeben und unterrühren.
10. In den Kühlschrank stellen bis der Kuchen vollständig abgekühlt ist.

11. Zur Fertigstellung der Karottentorte die beiden Tortenböden mit der Hälfte der Creme zusammensetzen.

12. Die restliche Creme auf und um die Torte herum auftragen und gleichmäßig verteilen.

13. Gehackte Nüsse als Verzierung auf der Torte verteilen.