



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.