



## Sonntagskuchen

Jasmin Schleich

Freitag, 24.03.2017

### Karottentorte

Für ca. 12 Stück

#### **Zutaten :**

##### **Für die zwei Tortenböden:**

300 g Karotten  
200 g Walnüsse  
4 Eier (Größe M)  
300 g brauner Zucker  
150 g Pflanzenöl  
1 TL Vanillearoma  
4 EL Joghurt  
3 EL Aprikosenmarmelade  
350 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
½ TL Muskatnuss

##### **Für die Frischkäsecreme:**

400 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
250 g Butter  
250 g Puderzucker  
½ Bio-Zitrone  
1 TL Vanillearoma

##### **Für die Dekoration:**

50 g Walnüsse  
3 EL Zucker

#### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 170°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Zwei Springformen (ø 18 cm) einfetten.
2. Für die beiden Tortenböden die Karotten schälen und mit einer Küchenreibe fein raspeln. Die Walnüsse in einer Pfanne leicht rösten und mit einem Küchenmesser grob hacken.
3. Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Den Zucker langsam in die schaumige Masse rühren. Das Öl, das Vanillearoma, den Joghurt und die Aprikosenmarmelade nacheinander in die Ei-Zuckermasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt und dem Muskat mischen und ebenfalls unterrühren. Die geraspelten Karotten und die gehackten Walnüsse mit einem Teigschaber unterheben, den Teig gleichmäßig in beide vorbereitete Springformen füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen. Die Tortenböden aus den Springformen lösen und vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Dekoration ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse mit dem Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Die karamellisierten Walnüsse auf das vorbereitete Backblech geben und vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Frischkäsecreme die Zitrone auspressen. Den Frischkäse (zimmerwarm) mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine aufrühren. Die Butter (zimmerwarm) mit der Hälfte des Puderzuckers verrühren. Die Hälfte des Frischkäses esslöffelweise zur Butter-Puderzuckermasse geben. Den übrigen Puderzucker, 1 Esslöffel Zitronensaft und das Vanillearoma dazu geben und verrühren. Den übrigen Frischkäse weiter langsam unterrühren.

Unser Tipp: Falls die Frischkäsecreme zu weich ist, noch etwas Puderzucker unterrühren oder die Creme kurz in den Kühlschrank stellen.

6. Die Tortenböden jeweils waagrecht durchschneiden. Alle Hälften mit drei Viertel der Frischkäsecreme gleichmäßig bestreichen und aufeinandersetzen. Mit der übrigen Creme die Torten außenherum gleichmäßig bestreichen und nach Belieben mit den karamellisierten Walnüssen verzieren.