

Möhren - Torte 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN BODEN

100	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
30	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
75	Gramm	Butter

FÜR DEN BISKUITBODEN

300	Gramm	Möhren
4		Eiweiß
1	Schuss	Salz
50	Gramm	Zucker
4		Eigelb
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mehl
300	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2	Teel.	Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

4	Essl.	Orangenmarmelade
2	Pack.	Sahne
2	Pack.	Sahnesteif
30	Gramm	Gehackte Pistazien
		Marzipanhasen zum Verzieren

Anleitung:

Aus den Zutaten fuer den Boden einen Muerbeteig kneten und den Teigkloss zehn Minuten im Kuehlschrank kalt stellen. Danach den Teig ausrollen und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) legen. Ungefäehr 10 Minuten bei 175° backen. Auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Die Moehren putzen und fein raspeln. Das Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen, die 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit den 100 g Zucker schaumig schlagen, mit den gemahlenden Haselnuessen, dem Mehl, dem Backpulver und den Moehren unter den Eischnee heben (am besten von Hand, nicht mit dem Mixer). In einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Durchmesser) bei 175° etwa 35 Minuten backen, auskuehlen lassen.

Den Muerbeteigboden mit zwei Essloeffeln Orangenmarmelade bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuit quer halbieren, eine Lage auf den Muerbeteigboden setzen und mit Orangenmarmelade und der Haelfte der Sahne bestreichen. Die zweite Lage darauf setzen, die ganze Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und dekorieren. Mit den Pistazien und den Hasen verzieren.