

# Rüblitorte

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

## ZUTATEN FÜR DEN BODEN

---

250	Gramm	Karotten
250	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Salz abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
6		Eigelb
6		Eiweiß
300	Gramm	Geriebene Mandeln
100	Gramm	Mehl

## AUSSERDEM

---

150	Gramm	Aprikosenmarmelade
150	Gramm	Vollmilchkuvertüre (Schokolade)
60	Gramm	Gehobelte, geröstete Mandeln

### Anleitung:

Karotten putzen, und sehr fein reiben. Sind sie zu grob, dann läßt sich die Torte später sehr schlecht schneiden. Eigelb, ein Drittel Zucker, Salz, und Zitronenschale in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mandeln mit Karotten mischen. Zuerst ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Dann den übrigen Schnee zugeben, und die Mandel-Karottenmischung darüberschütten. Alles vorsichtig unterheben, und in eine vorbereitete Springform mit Backpapier am Boden (Durchmesser 24 cm) geben. Die Torte bei 190°C etwa 60 Minuten backen.

Die gebackene Torte sollte mindestens über Nacht ruhen, bevor sie aus der Form genommen und gestürzt wird, damit die glatte Unterseite nach oben kommt. Am nächsten Tag Aprikosenmarmelade mit etwas Wasser erhitzen, und so lange kochen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Die Torte mit dem Rand damit einstreichen, und trocknen lassen. Anschließend die Kuvertüre in einem Wasserbad auf ca. 40°C erwärmen, und die Torte damit überziehen. Den Rand sogleich mit gerösteten Mandeln bestreuen, und andrücken.

Garnierung: Nach Belieben können kleine Marzipankarotten auf die einzelnen Stücke