

Karottentorte



Zutaten (Tortenform 26cm Durchmesser):

6 Eier

330 g Feinkristallzucker

250 g Haselnüsse

250 g feingeriebene Karotten

60 g Stärkemehl (Maizena)

50 g zerlassene Butter

Marillenmarmelade

Zuckerglasur

Zubereitung:

Die Eidotter mit 110g Kristallzucker schaumig rühren, ebenso mit dem Eiklar und dem Rest des Zuckers verfahren. Karotten mit dem Stärkemehl vermischen und die Eidottermasse mit der Eischneemasse vermengen. Die Haselnüsse, die Karotten-Stärkemehlmischung und die zerlassene Butter unter die Teigmasse unterheben. In eine gefettete, bemehlte Tortenform füllen und bei 180°Grad, Ober-und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Die Torte auskühlen lassen, mit erwärmter Marillenmarmelade rundherum bestreichen und auf die Tortenoberfläche die Zuckerglasur streichen.

Tipp: Ich habe auf die Glasur noch die Flower-Power-Blütenmischung von Sonnentor gestreut. Die Zuckerglasur mache ich immer nach Gefühl: ca 10 dag Staubzucker mit ein paar Tropfen Wasser glatt verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Wird die Glasur zu flüssig wieder Staubzucker dazugeben, ist sie zu fest wieder ein paar Tropfen Wasser zufügen, bis es passt.