

Saftiger Carrot Cake mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für das Püree des Carrot Cake:

150 g Karotten
75 ml Orangensaft

Für den Karottenbiskuit:

60 g Eigelb (3 Stück)
25 g Zucker
10 g Honig
1 Prise Vanillezucker
2 g Zimt
1 Prise Salz

110 g Eiklar (ca. 3 Stück)

35 g Zucker
3 g Salz
1 TL Zitronensaft

85 g Karotten, grob gerieben
50 g Karottenpüree
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
35 g Rosinen

45 g Mehl (Typ 405)
50 g gemahlene/geriebene Haselnüsse (Nussgrieß)
50 g gemahlene/geriebene Mandeln (Mandelgrieß)
35 g Walnüsse, grob gehackt
3 g Backpulver

Backform: (konische, runde Backform 20 cm ø Boden / 24 cm ø Oberfläche / 4 cm Höhe)

Für die Cream-Cheese-Füllung:

400 g Philadelphia Frischkäse
100 g Karottenpüree
50 g grob gehackte Walnüsse
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
20 g Puderzucker



[Link zum Rezept: Saftiger Carrot Cake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Saftiger Carrot Cake mit Verpoorten Original Eierlikör

Deko für den Carrot Cake:

50 g Walnüsse, grob gehackt

10 g Pistazien, grob gehackt

1 Karotte (nicht zu dünn)

Zubereitung

Karottenpüree:

1. Die Karotten schälen, fein reiben (ohne Strunk), zusammen mit dem Orangensaft in einen Kochtopf mit Deckel geben und weichkochen. Ab und zu mit einem Kochlöffel umrühren, um ein Ansetzen der Karotten zu vermeiden. (Wenn nötig, mit etwas Flüssigkeit nachsteuern.)

2. Die gekochten Karotten dann mit einem Stabmixer pürieren. Das Karottenpüree in eine Schüssel umfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank kaltstellen.

ACHTUNG: Bei Plastikgefäßen bitte bedenken, dass Karotten stark abfärben!

Karottenbiskuit:

1. Die konische Backform mit zimmerwarmer, weicher Butter einpinseln und mit Mehl bestäuben. Eigelbe, Zucker, Honig, Vanillezucker, Salz und Zimt zu einer stabilen Masse schaumig aufschlagen. Eiklar, Zucker, Salz und Zitronensaft zu festem Eischnee schlagen.

Die aufgeschlagene Eigelbmasse wird nun dem Eischnee beigegeben und locker untergehoben.

2. Grob geriebene Karotten, Karottenpüree, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Rosinen locker unterheben. Mehl, Nussgrieß, Mandelgrieß, Walnüsse und Backpulver ebenfalls vorsichtig unterziehen.

3. Die fertige Masse in die vorbereitete Backform füllen und backen (Umluft: bei 160°C ca. 25-30 Minuten, Ober/Unterhitze: bei 180°C ca. 30-35 Minuten).

TIPP: Nach dem Backen den Boden in der Form kurz abkühlen lassen und dann stürzen. Ca. 1 Std. im Kühlschrank abgedeckt kaltstellen. Den Carrot Cake dann horizontal in der Mitte halbieren.

Cream-Cheese-Füllung der Torte:

1. In einer Schüssel mit einem Schneebesen Philadelphia Frischkäse, Karottenpüree, grob gehackte Walnüsse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker (gesiebt) glattrühren.

2. Auf die leere Backform ein größeres Stück Klarsichtfolie legen. Die erste Bodenhälfte des Kuchens (mit der Schnittfläche nach oben) in die Backform legen. Ca. 250 g Cream-Cheese-Füllung (die Hälfte der Masse) in der Backform auf dem Boden verteilen und die zweite Bodenhälfte einlegen. Dann ein größeres Stück Klarsichtfolie auf die gefüllte Backform legen.

3. Mit Hilfe einer Tortenscheibe die Torte aus der Form stürzen und die Klarsichtfolie vom Boden der Torte entfernen. Eine zweite Tortenscheibe auflegen und die Torte vorsichtig zurückdrehen. Dann die letzte Klarsichtfolie entfernen.

4. Den Rest der Cream-Cheese-Füllmasse auf der Oberfläche der Torte gleichmäßig verstreichen.

TIPP: Man kann der Oberfläche mit einem groben Kammhörnchen Struktur verleihen.

Dekorieren des Carrot Cake:

[Link zum Rezept: Saftiger Carrot Cake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Saftiger Carrot Cake mit Verpoorten Original Eierlikör

1. Die Walnüsse und Pistazien grob hacken.
2. Für die Karotten-Spaghetti die Karotte schälen, längs zu einer quadratischen Stange zuschneiden und ca. 1 cm tief längs einkerben. Mit einem Schälmesser jetzt dünne Karotten-Spaghetti abschälen und den Vorgang wiederholen.
3. Zum Abschluss werden die feinen Karotten-Spaghetti auf der Oberfläche gleichmäßig verteilt und im Anschluss die grob gehackten Walnüsse und Pistazien locker aufgestreut.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen viel Freude beim Backen und Schlemmen!

[Link zum Rezept: Saftiger Carrot Cake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de