



## Karottentorte mit Marzipanrüeblì

ERGIBT CA. 10 STÜCK

FÜR 1 SPRINGFORM À 18 CM Ø

### Butter und Mehl für die Form

**270 g Karotten, gerüstet gewogen**

**50 g Milkschokolade**

**3 Eier**

**150 g Zucker**

**150 g gemahlene Mandeln**

**2 EL Zitronensaft**

**60 g Mehl**

**40 g Maisstärke**

**½ TL Backpulver**

**1 Prise Salz**

Garnitur:

**150 g Frischkäse, z. B. Philadelphia**

**0,5 dl Milch**

**35 g Varietà-Pulver**

**20 g Puderzucker**

**ca. 10 Marzipanrüeblì**

**1.** Backofen auf 170 °C vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Karotten fein raffeln. Schokolade hacken. Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mandeln, Zitronensaft, Mehl, Maisstärke, Backpulver, Schokolade und Karotten zur Eigelbmasse geben, gut mischen. Eiweisse mit Salz steif schlagen, unterheben. Teig in die Form füllen. In der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen. Nadelprobe machen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**2.** Für die Garnitur Frischkäse, Milch und Varietà-Pulver mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten schlagen. Puderzucker dazugeben, ca. 2 Minuten weiterrühren. Masse kühl stellen.

**3.** Kuchen aus der Form lösen, stürzen, Backpapier abziehen. Mit Frischkäsemasse bestreichen. Marzipanrüeblì zur Hälfte anschneiden. Kuchen mit den oberen Rüeblihälften garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

**ZUBEREITUNG** ca. 30 Minuten

+ ca. 50 Minuten backen

**Pro Stück** ca. 10 g Eiweiss, 18 g Fett,

**33 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/350 kcal**