Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Karottentorte

Dessert Brot&Gebäck Kuchen Süße Gerichte Torten Winter

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen, kleine Springform (22 cm) fetten. Mehl und Haferflocken mit Backpulver, Natron, Zucker und Gewürzen mischen. In einer zweiten Schüssel Apfelmus, Apfelsaft, Öl und Eigelb verschlagen, Karotten untermischen. Eiweiß sehr steif schlagen. Mehlmischung mit den feuchten Zutaten mischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Etwa 35 Minuten backen. Gut abkühlen lassen. Für die Glasur alle Zutaten cremig rühren. Die Torte halbieren und mit der Hälfte der Creme bestreiche.

Zutaten

- 200 g Mehl
- 30 g Haferflocken
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Zucker
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 1/2 TL Dr. Oetker Natron
- Prise Salz
- Zimt nach Geschmack
- 2 großen Eier (getrennt)
- 150 g Karotten fein gerieben
- 75 ml Öl
- 150 g Apfelmus
- 5 ml Apfelsaft
- 2 Pkg. Frischkäse light
- 4 EL Puderzucker
- 2 Prisen Dr. Oetker Vanillinzucker