

# Karotten-Apfeltorte

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)  
200 g Frucht-Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
250 g fein geriebene Karotten  
5 Eiklar (Größe M)  
200 g geriebene Mandeln  
180 g Dinkelvollkornmehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

500 g geschälte, entkernte Äpfel  
1 EL Butter  
1 KL Zimt  
50 g Frucht-Zucker  
100 ml Orangensaft  
¼ Pck. Dr. Oetker Tortengelee  
klar  
50 g Vollkornbrösel

### Zum Beträufeln:

Rum

### Zum Verzieren:

Apfelscheiben  
Karottenstreifen  
¼ Pck. Dr. Oetker Tortengelee  
klar

## 1 Spezial-Biskuitmasse:

Dotter mit Fruchtzucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Karotten kurz unterrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mandeln mit Mehl und Backpulver gut vermischen und unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

- 4 Füllung:**  
Die Äpfel klein schneiden. Die Butter erhitzen und Äpfel, Zimt, Fruchtzucker, Orangensaft und Tortengeleepulver dazugeben. Unter ständigem Rühren so lange rösten, bis die Äpfel leicht glasig sind. Vom Herd nehmen und die Brösel gut einrühren.
- 5** Die Füllung auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Mit der zweiten Tortenplatte abdecken, leicht andrücken und mit Rum beträufeln. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.
- 6 Zum Verzieren:**  
Die Torte mit Apfelscheiben und Karottenstreifen verzieren. Tortengeleepulver mit Wasser nach Packungsanleitung - aber ohne Zucker - zubereiten und die Apfelscheiben damit bestreichen.