

Karotten-Limetten Torte

8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins
1/8 l Speiseöl
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
60 g geriebene Walnüsse
10 g gesiebter Backkakao
80 g geraspelte Karotten

Limetten-Creme:

200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
80 g Joghurt
Saft von 2 Limetten
40 g gesiebter Staubzucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

150 g Kokoschips oder weiße Schokospäne

1 Karotten-Teig:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Walnüsse, Kakao und Karotten vermischen und mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

2 Den Teig in eine **am Boden** mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

4 Limetten-Creme:

Für die Creme Mascarpone mit Joghurt, Limettensaft, Staubzucker und Sahnesteif glatt rühren. Die Torte mit einem Drittel der Creme zusammensetzen und mit der übrigen Creme bestreichen.



- 5 **Zum Bestreuen:**
Die Torte mit Kokoschips oder Schokospänen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kokoschips sind im Reformhaus erhältlich.

