

Karottentorte

14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g Butter
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
6 Eier (Größe M)
300 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g geriebene Haselnüsse
300 g geraspelte Karotten

Zuckerguss:

200 g gesiebter Puderzucker
2 EL Milch

Zum Dekorieren und Bestreuen:

1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan
Rübli
Dr. Oetker Pistazien gehackt

Wie backe ich eine saftige Karottentorte?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Karotten kurz unterrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (24 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: ca. 80 Minuten

2 Zuckerguss:

Für den Guss Puderzucker mit Milch zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. Den Guss auf der erkalteten Torte verteilen.

3 Zum Dekorieren und Bestreuen:

Bevor der Guss anzieht, die Torte mit Marzipan-Rübli dekorieren und mit Pistazien bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dieses Rezept kann man für eine kleine Torte mit 20 cm Durchmesser halbieren. Die Backzeit reduziert sich auf 50 Minuten bei gleichbleibender Backtemperatur von 170 Grad.
- Für eine österliche Dekoration etwas flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao mit einigen Tropfen Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Auf die glasierte Torte Palmzweige und eine Umrandung für die Schleife aufspritzen. Mit Zuckerschrift weiß die Palmkätzchen aufspritzen und mit Zuckerschrift rot die Schleifen ausfüllen. Die Torte mit weißer Zuckerschrift, roten Dragee-Eiern und gehackten Pistazien dekorieren.
- Für selbst hergestellte Karotten aus Fondant gelben und roten Fondant verkneten und 10 orange Kugeln formen. Die Kugeln zu Karotten formen und an der flachen Seite ein Loch eindrücken. 10 grüne Kugeln aus Fondant flach drücken, jeweils 3 Kerben einschneiden, etwas auseinander drücken und zu Karottenstielen formen. Die Stiele in die Löcher der Karotten schieben.