

Feine Karottentorte

Kategorien: Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Karottn
4 Eiweiß
2 EL Zitronansoft
200 g Zucka
oogribane Schoin vo ana unbehaundltn hoibn Zitron
4 Gogal-Gööb
60 g Speisstärkn (es Maizena kaunst nehman)
60 g Mööh
100 g gmohlane Hoslnuss
2 gstrichane TL Bockbuiva
2 EL Kirschnops.

Glasua:

250 g Staubzucka, 2 El Karottnsoft (Hipp), 2-3 EL Zitronansoft.

Zum Vazian: 16 Maazipan- Karottn.

Zubereitung

Karottn woschn, schön und fein roschn.

Eiweiß, Zitronansoft und de 2 EL Kirschnops (waunst kaan dahaam host, nimmst aafoch a ledichs Wossa oda a an Rum) in aana Schissl mim Mixa auf hechsta Stufn sehr steif schlogn.

Zucka mit da gribanan Zitronanschoin unta Schlogn eiriesln lossn.

Den Mixa schoits jetzand um auf de niedrigste Stufn.

Es Gogal-Gööb leicht unta de Eiweißmassn ziagn.

Des Gmisch aus Speisstärkn, Mööh, Hoslnüss und Bockbuiva druntahe´m.

Ois letztas gibst de Karottn dazua.

De Biskwitmassn haust in a gfettete Springfuam (26 cm) und losst as im vuaghaaztn Bockofn bei 175 - 200° Grad C 40 - 50 Min. bochn.

Nochm Bochn de Tuatn koid wean lossn.

Staubzucka mim Karottn- und Zitronansoft glott riahn.

De Karottn-Tuatn damid ibaziagn und mid Maazipan-Karottn vazian.

Achtung: Loß Di ned verwirrn, waun da Taag recht dinn und botzad is, de g'hert so! Ned dicka mochn mit zusätzlich Mööh oda Stärkn, gö? Sunst host an Ziagl vo aana Tuatn!

Tip: Waunst kaa Hipp-Glasl Karottnsoft in da Gachn findst, daun moch da den Soft sööba, indemst 100 g Karootn fein roschpest und durch a Seichal druckst. Daun kriegst ca. 2 EL Soft aussa.