



Karotten-Haselnuss-Torte

Autorin: Karina Schmidt

Foto: frechverlag GmbH, lichtpunkt, Michael Ruder

Toffifee in Kombination mit fein geriebenen Karotten, gemahlene Haselnüssen und edlem Schokoguss. Dieses Rezept für Schokolieliebhaber ist definitiv eine süße Sünde wert.

Zutaten:

für 12 Stück:

Für den Teig:

- 150 ml Rapsöl
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Karotten, fein gerieben
- Saft von ½ Orange
- 275 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 100 g Toffifee, gemahlen

Außerdem:

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 12 Toffifee
- 200 g Zartbitterkuvertüre oder Schokoladenglasur

Springform Ø 26 cm

Kreisausstecher in verschiedenen Größen

Und so geht's:

1. Das Rapsöl mit dem Zucker und Salz schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Anschließend die fein geriebenen Karotten und den Orangensaft zugeben und unterrühren.
2. Das Mehl und die Haselnüsse mit dem Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben. Den Zimt zugeben und die gemahlene Toffifee unterheben.
3. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- / Unterhitze 45-55 Minuten auf Sicht backen und eine Stäbchenprobe machen.
4. Für die Garnierung die Schokolade schmelzen.
5. 8 Toffifee in die gewünschten Schokoladensorten tauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Die restliche Schokolade nebeneinander auf eine Silikonmatte oder auf Backpapier gießen und abkühlen lassen. Mit runden Ausstechern verschiedener Größe Kreise ausstechen.
6. Den Kuchen aus der Form lösen, mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre bestreichen und mit Toffifee, glasierten Toffifee und Schoko-Kreisen dekorieren.

