



# KAROTTENTORTE



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Cakes remain moist for longer



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

**250 g**

**5** Eiweiss

**160 g** Zucker

**1 Prise(n)** Salz

**5** Eigelb

**100 g** Butter, geschmolzen

**1 Prise(n)** Zimt

**150 g** Haselnüsse, gemahlen

**100 g** Weismehl, glatt

**0.5 Pkg.** Backpulver

**5** Rüepli, mittelgroß, gerieben

Butter, für die Tortenform

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Saucenbasis Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.