



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.