



# KAROTTEN-MANDEL-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

<b>6</b>	Eigelb
<b>200 g</b>	Zucker
<b>200 g</b>	Karotte(n), gerieben
<b>200 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>50 g</b>	Semmelbrösel
<b>100 g</b>	Mehl, glatt
	Zimt
	Gewürnelken, gemahlen
<b>5</b>	Eiweiß
<b>100 g</b>	Zucker

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>50 g</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Marzipanrohmasse
<b>250 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### ZUM DEKORIEREN

<b>200 g</b>	Staubzucker
<b>2 EL</b>	Zitronensaft
<b>50 g</b>	Mandelsplitter, geröstet

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Karotten, Mandeln, Semmelbrösel, Mehl, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und in die Eimasse einrühren.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Teig in eine befettete Tortenform füllen, im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Marzipan dazumischen. Geschlagenes Schlagobers vorsichtig unterheben.
7. Boden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Staubzucker mit Zitronensaft verrühren, die Torte damit glasieren und mit Mandelsplitter dekorieren.