



KAROTTENTORTE



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

250 g	QimiQ Sahne-Basis
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	Mehl, glatt
0.5 Pkg.	Backpulver
5	Karotte(n), mittelgroß, gerieben
	Butter, für die Tortenform

ZUBEREITUNG

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