

Möhrrchen-Orangen-Torte mit Eierlikör

Zutaten

Eine cremige Möhrentorte mit Orangen und Eierlikör zum Osterfest!

Für den Teig der Möhrentorte:

- 4 Eier
- 3 El heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- Schale einer halben Bio-Orange / alternativ Orangenaroma
- 100 g Weizenmehl
- 1 TI Backpulver
- 250 g geraspelte Möhren
- 150 g gemahlene Mandeln
- 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Orangen-Eierlikör-Creme der Möhrentorte:

- 1 Pkg Gelatine
- 1 Pkg Vanillepudding-Pulver
- 40 g Zucker
- 250 ml Orangensaft
- 125 ml Möhrensaft
- 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 400 g Schlagsahne
- Schale einer halben Bio-Orange, alternativ kann auch Orangenaroma verwendet werden.

Zum Garnieren der Möhrentorte:

- 30 g Bitterschokolade
- Pistazien

Zubereitung

Für den Teig Wasser und Eier in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einstreuen und weiter rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen, dazu Orangenaroma bzw. die Schale der Orange. Anschließend wird das Mehl mit dem Backpulver vermischt und ebenfalls der Masse hinzugefügt. Zum Schluss werden die Möhren und die Mandeln untergerührt. Den Teig in eine Springform füllen (am einfachsten ist es, diese mit einem Backpapier auszukleiden). Dann wird der Teig für etwa 40 Minuten bei 180°C Ober- Unterhitze gebacken. Wenn der Teig fertig gebacken ist, abkühlen lassen und in der Mitte einmal durchschneiden. Dies geht sehr gut mit einem Bindfaden.

In der Zwischenzeit kann man sich prima um die Füllung kümmern. Dazu wird zunächst Gelatine nach Packungsanleitung zubereitet. Den Pudding ebenfalls wie auf der Packung angegeben vorbereiten, dieser wird jedoch nur mit Orangensaft, Möhrensaft, Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gekocht. Anschließend wird die Gelatine dem heißen Pudding zugefügt. Dann muss der Pudding auskühlen und fest werden. Von der fest gewordenen Creme werden 2 - 3 Esslöffel in eine Spritztüte (alternativ ein Gefrierbeutel) gegeben und beiseite gelegt. Dann wird die Sahne steif geschlagen



[Link zum Rezept: Möhrrchen-Orangen-Torte mit Eierlikör](#)

Möhrchen-Orangen-Torte mit Eierlikör

und ebenfalls Orangenaroma darunter gemischt. Die Sahne wird dann der restlichen Puddingcreme zugefügt und gut durchgemischt.

Nun wird der untere Biskuitboden auf eine Tortenplatte gelegt und nach Belieben mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingerieben. Anschließend wird er mit der Orangensahne bestrichen und der zweite Boden darauf gesetzt. Die restliche Creme wird rund um die Torte verstrichen und dann kommt sie zum Abkühlen in den Kühlschrank. Nach einer Weile wird sie fester und man kann den nächsten Schritt einleiten. Hier werden mit der Rückseite eines kleinen Löffels Mulden in den Kuchen gedrückt. Nun kommt die restliche Möhrencreme in der Spritztüte zum Einsatz. In jede Mulde wird ein kleiner Haufen Creme gedrückt, dabei ist darauf zu achten, dass die Häufchen an einer Seite etwas spitz zulaufen, wie bei einer Möhre. Anschließend werden jeweils zwei kleine Pistazienstückchen an die "Möhren" gelegt. Dies geht am einfachsten mit einer Pinzette.

Zum Schluss wird nach Belieben die Schokolade im Wasserbad geschmolzen und mit Hilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels an die Seiten der Torte gespritzt.

Leser-Tipp

Die Möhrentorte ist eine tolle Überraschung zum Oster-Kaffeetrinken und auch für Kinder geeignet, wenn man den Eierlikör weglässt. Dieser verleiht der Möhrentorte jedoch etwas mehr Süße!

[Link zum Rezept: Möhrchen-Orangen-Torte mit Eierlikör](#)