

# Karottentorte mit Schuss

## Zutaten

für den Teig der Ostertorte:

- 4 Karotten
- 1 El Zitronensaft
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 3 El warmes Wasser
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- 130 g Mehl
- halbes Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- ? VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.
- Marillenmarmelade

für die Ganache:

- 200 ml Sahne
- 500 g weiße Schokolade

Überzug und Deko der Ostertorte:

- 700 g Fondant
- Lebensmittelfarben
- Geschenkbändchen

## Zubereitung

Die Karotten fein raspeln und mit Zitronensaft vermischen. Eigelb mit Zucker und Wasser cremig rühren. Zimt, Nelkenpulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Karotten, gemahlene Mandeln und das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und danach unter die Teigmasse heben. In eine 24 er oder 26 er Springform füllen (Springform fetten und bemehlen oder mit Semmelbröseln ausstreuen)

In vorgeheizten Backofen 180 Grad ca. 60 Minuten backen (mittlere Schiene).

Kuchen ordentlich auskühlen lassen bis er kalt ist, dann einmal durchschneiden und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Und mit Marillenmarmelade füllen.

Ganache herstellen:

200 ml Schlagsahne aufkochen und über 500 g weiße zerhackte Schoki gießen, ein paar Minuten stehen lassen und danach ordentlich durchrühren und auskühlen lassen.

Mit Ganache die ganze Torte einstreichen und in den Kühlschrank stellen bis die Ganache fest ist.



[Link zum Rezept: Karottentorte mit Schuss](#)

## Karottentorte mit Schuss

Fondant ausrollen und die Torte damit einkleiden. Mit den übriggeblieben Fondant die Deko machen. Fondant ausrollen einen ovalen Kreis aus schneiden, paar Std. trocknen lassen und danach mit Lebensmittelfarben einen Osterhasen oder was ihr wollt darauf zeichnen. Blümchen ausstechen und rundherum setzen. Geschenkband um die Torte legen.

### **Leser-Tipp**

Nach jeden Schritt immer alles ordentlich kühlen.

[Link zum Rezept: Karottentorte mit Schuss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)