

# Karottentorte ummantelt mit einem Verpoorten-Frosting

## Zutaten

285 g weiche Butter  
285 g brauner Zucker  
5 große Bio-Eier, trennen  
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange  
170 g Mehl, gesiebt  
2 TL Backpulver  
115 g Walnuskerne, gehackt  
115 g gemahlene Mandeln  
1 gehäufte TL gemahlener Zimt  
1 Prise gemahlene Nelken  
1 Prise gemahlene Muskatnuss  
1/2 TL frisch geriebener Ingwer  
300 g Karotten, geschält, grob geraspelt  
Meersalz

## Verpoorten-Frosting:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 g Butter, weich  
600 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
300 g Puderzucker  
1 TL Vanillemark

## Zubereitung

Backofen auf etwa 180 Grad vorheizen.  
Zwei kleine Springformen, etwa 17 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und mit etwas Butter einfetten.

### Für den Teig:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eigelbe einarbeiten, die Schale und den Saft der Orange unterrühren.

Das Mehl und das Backpulver mischen, sieben und unterheben. Anschließend die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die Gewürze und die geraspelteten Möhren dazugeben und alles gründlich vermengen.

Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und behutsam unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kuchen goldbraun sind. Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Gitter noch mindestens 1 weitere Stunde erkalten lassen.

### Verpoorten-Frosting:

Butter cremig rühren. Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Puderzucker und Vanillemark hinzufügen und vermengen. Das Frosting soll schön cremig sein. Frosting kühl stellen.

Die gewölbte Oberfläche der gebackenen Tortenböden mit einem scharfen Messer abtrennen. Beide Böden waagrecht halbieren, übereinander schichten und dazwischen jeweils eine Lage vom Frosting verteilen. Torte mit dem verbleibenden Frosting einstreichen.

Mit Nüssen, Karottenspänen verzieren.



[Link zum Rezept: Karottentorte ummantelt mit einem Verpoorten-Frosting](#)

# Karottentorte ummantelt mit einem Verpoorten-Frosting

Man kann die Tortenböden auch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken.

## **Leser-Tipp**

Am besten einen Tag zuvor zubereiten, damit die Torte durchziehen kann. Durch das Verpoorten-Frosting bekommt die Karottentorten den gewissen Kick!

[Link zum Rezept: Karottentorte ummantelt mit einem Verpoorten-Frosting](#)

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)