

Apfel-Karotten-Torte mit Verpoorten Karamell

Zutaten

für den Teig:

2 Äpfel (ca. 200 g gerieben)

1 große Urkarotte (ca. 100 g gerieben) alternativ 100 g rote Beete oder normale Karotten

200 g Mandeln (gemahlen)

Saft einer halben Orange (frisch)

4 Eier

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g brauner Zucker

1 Pkg Backpulver

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

50 g Mehl

Etwas Butter für die Form



für das VERPOORTEN Karamell:

1 Dose gezuckerte, bereits gekochte Kondensmilch (gibt es oft beim ReWe in der Russland Abteilung) Alternativ könnt ihr die gezuckerte Kondensmilch auch selbst einkochen

½ Pkg Frischkäse

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Deko:

Apfelchips (Fertigprodukt)

1 kleiner Apfel

2 EL Wasser

100 g Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine runde Springform einfetten.

Karotte und Äpfel waschen und raspeln und zur Seite stellen. Dann die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Die Mandeln, den Saft der halben Orange, Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Vanillezucker, Zimt und eine Prise Salz zu der Apfel-Karotte-Mischung dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Alles miteinander verrühren. Zum Schluss fest geschlagenes Eiweiß unterheben. Den Kuchenteig in die Springform geben und für ca. 45-50 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu die Kondensmilch mit dem Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und kalt stellen.

Für das Karamell den Zucker zusammen mit dem Wasser aufkochen und unter Rühren schmelzen lassen, bis sich dieser zu einer goldbraunen Masse vermischt. Dann schnellstmöglich den Apfel sowie die Chips hineintunken und auf einem Backpapier trocknen lassen.

[Link zum Rezept: Apfel-Karotten-Torte mit Verpoorten Karamell](#)

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

Apfel-Karotten-Torte mit Verpoorten Karamell

Sobald der Kuchen fertig und abgekühlt ist, den Boden in zwei gleichgroße Teile schneiden und den unteren Boden mit der Karamell Creme bestreichen. Den oberen Teil darauf platzieren und ebenfalls mit der Creme bestreichen (falls die Creme verläuft, macht das überhaupt nichts, das wirkt dekorativ). Den Apfel und die Chips darauf anrichten und vor dem Verzehr noch mal kaltstellen.

Leser-Tipp

Gezuckerte Kondensmilch gibt es meist schon im Rewe und häufig in zwei Sorten - in weiß und als Karamell, sprich eingekocht. Alternativ findet ihr gezuckerte Kondensmilch auch vom Milchmädchen, diese müsste allerdings noch in der Dose einige Stunden eingekocht werden.

[Link zum Rezept: Apfel-Karotten-Torte mit Verpoorten Karamell](#)

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