

Karotte-Ingwer-Zimt Torte mit Verpoorten Original Eierlikör Mousse

Zutaten

für den Boden (für eine 26er/28er Form):

100 ml Erdnussöl (Pflanzenöl wie Sonnenblume oder Raps gehen natürlich auch)
150 ml frisch gepressten Orangensaft
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Möhren, fein geraspelt
1/2 TL feines Meersalz
2 Pkg Vanillezucker (kein Vanillinzucker)
200 g Vollrohr- oder Rohrzucker
2 TL gemahlener Zimt (Menge nach oben offen je nach Geschmack)
1 EL (8 g) Eiersatz (3-Pauly, Reformhaus) ODER 2 EL (12 g) Leinsamenschrot
35 g kandierter Ingwer, fein gehackt (Menge nach oben offen je nach Geschmack)
250 g Vollkornweizen- oder normales Weizenmehl
2 TL Backpulver (halbes Tütchen)
1 TL Backnatron
etwas Pflanzenmargarine

Schokoladenschicht:

250 g Zartbitterkuvertüre
35 g Palmin

Topping (Mousse):

70 ml Milch
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Haselnussnougat
10 g Zucker
2 1/2 Blatt Gelatine
125 g Schlagsahne
1/2 TL Zimt

Materialien:

Einen Topf mit etwa 26 cm Durchmesser und mindestens 3 Liter Inhalt
Schaber für den Teig
26er oder 28er Springform
Pinsel zum Einfetten
Raspel/Hobel oder Standmixer mit niedriger Umdrehungszahl, eventuell Stößel zum nachdrücken
Holzlöffel und ein Holzstäbchen
Eine Rührschüssel für den Teig



[Link zum Rezept: Karotte-Ingwer-Zimt Torte mit Verpoorten Original Eierlikör Mousse](#)

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

Karotte-Ingwer-Zimt Torte mit Verpoorten Original Eierlikör Mousse

Wer nicht so stark ist: Rührgerät oder ähnliches

Gute Laune und Liebe

Spritzbeutel mit Sternaufsatz

Dekoration:

Haselnüsse als Dekor

Schokostern

Flüssiger Karamell

Kuvertüre

Zubereitung

Boden:

1. Möhren über einen abgewogenen Topf raspeln oder im Mixer anhäckseln (niedrige Drehzahl)

2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Öl, Saft, Vollrohr- und Vanillezucker sowie Zimt und Salz in den Topf zu den Möhren geben und auf mittlerer Stufe mindestens 5 Minuten köcheln, ab und zu umrühren.

3. Derweil die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver und Natron) in einer Schüssel mischen.

4. Den Topfinhalt auskühlen lassen und anschließend mit einem Pürierstab oder im Standmixer zusammen mit dem Leinsamenschrot und dem kandierten Ingwer kurz mixen.

5. Masse auskühlen lassen, den Ofen auf 180° C vorheizen und die Springform einfetten.

6. Die trockenen und feuchten Zutaten zusammenschütten und vorsichtig vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in die mit Margarine eingefetteten Form geben.

7. Den Boden etwa 25 Minuten backen. Nach 22 Minuten kann man mit einem Holzstäbchen prüfen, ob er fertig ist. Klebt kein Teig mehr fest, ist er bereit, herausgeholt zu werden.

Schokoladenschicht (Erste Schicht auf Boden):

Die Kuvertüre mit 35 g Palmin im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die geschmolzene Schokolade auf den Tortenboden gießen und vollständig abkühlen lassen.

Mousse (Topping - Dritte und letzte Schicht):

Für die Mousse, 2 1/2 Blatt Gelatine einweichen. Die Milch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einmal kurz aufkochen und den Nougat unter Rühren darin auflösen. Zum Schluss die Gelatine gut unterheben. Die Masse im Kühlschrank erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Währenddessen die Sahne mit dem Zucker und Zimt steif schlagen und anschließend unter die abgekühlte Creme heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfer auf die Torte spritzen (siehe Foto). Anschließend kann die Torte mit Kuvertüre, Karamell und Haselnüssen dekoriert werden. Die Torte kommt vor dem Verzehr anschließend für 3-4 Stunden in den Kühlschrank.

Leser-Tipp

Der Orangensaft kann auch durch einen anderen Saft ergänzt werden. Dabei sollte es sich jedoch um einen frisch gepressten Saft oder Direktsaft handeln. Wenn man bei dem Rezept gleich den Topf nimmt, spart man eine Rührschüssel dafür zu benutzen und wieder reinigen zu müssen.

[Link zum Rezept: Karotte-Ingwer-Zimt Torte mit Verpoorten Original Eierlikör Mousse](#)

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