KAROTTENTORTE MIT FRISCHKÄSE-FROSTING

ZUTATEN:

für den Teig:

230 g brauner Zucker
4 Eier
125 g weiche Butter
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
250g Karotten gerieben
175 g Mehl
1 Pkg Backpulver
50 g Maizena (Speisestärke)
2 Teelöffel Pumpkin Pie Gewürz
(bzw. 1 TL Zimt, 1/2 TL Nelkenpulver,
1/2 TL Ingwerpulver, etwas gemahlene Muskatnuss)
50 g gemahlene Walnüsse
100 g gemahlene Mandeln

für das Frischkäse-Frosting:

250 g Staubzucker
100 g Butter
100 g Frischkäse natur
1 Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

1) Karotten schälen und fein raspeln. Den Ofen auf 165 Grad Umluft vorheizen.

2) Die Eier trennen. Butter, Zucker und die Gewürze (bzw. Pumpkin Pie Spice) schaumig schlagen, dann das Eigelb unterrühren. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und gemeinsam mit den Karotten und Walnüssen vorsichtig unterheben. Zuletzt Mandeln, Mehl, Backpulver und Spiesestärke gut vermischen und unter den Teig rühren.

3) Den Teig in die befettete und bemehlte Springform füllen und im Ofen etwa 45-50 Minuten backen. Herausnehmen und ganz abkühlen lassen. Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

3) Für das Frosting den weichen Butter, Staubzucker und Vanillezucker mit dem Mixer zu einer glatten Creme verrühren. Nun den Frischkäse hinzugeben und noch einmal kurz weiterrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Die Creme für etwa 30 Minuten kalt stellen.

4) Das Frosting auf die ausgekühlte Torte streichen und mit Heidelbeeren (oder Dekokarotten, Kokosraspeln, Karottenraspeln…) dekorieren.