

# OSTER SCHOKO-DRIP-CAKE KAROTTENTORTE



## ZUTATEN:

Springform: 18-20 cm Durchmesser

### für den Karotten-Boden:

230 g Wiener Zucker Braunzucker  
4 Eier  
125 ml neutrales Öl  
1 Prise Salz  
250 g Karotten gerieben  
175 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
50 g Speisestärke  
1 TL Zimt  
100 g gemahlene Mandeln  
50 g gemahlene Walnüsse

### für das Frischkäse-Frosting:

290 g Wiener Zucker Puderzucker  
150 g Butter (weich)  
500 g Frischkäse (Philadelphia, ist ungesalzen)  
10-20 ml Schlagobers

### für die Schoko-Drip-Glasur:

200 g Kochschokolade  
20 g Kokosöl

### für die Deko:

weiße und braune Oster-Schokoeier



## ZUBEREITUNG:

1. Karotten schälen und fein raspeln. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Eier und Wiener Zucker Braunzucker sehr schaumig aufschlagen. Das Öl langsam unterrühren.
3. Mandeln, Walnüsse, Mehl, Backpulver und Speisestärke gut vermischen und unter den Teig rühren.
4. Zuletzt noch die geraspelten Karotten unter den Teig rühren.
5. Den Teig in die befettete und bemehlte Springform bzw. in einen Tortenring (optimaler Durchmesser: 20 cm, dann wird die Torte schön hoch) füllen und im Ofen etwa 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe!!). Herausnehmen und ganz abkühlen lassen. Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

### Zubereitung Frischkäsecreme:

1. Butter im Ofen bei ca. 50 Grad weich werden lassen (aber nicht zergehen!) bzw. einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank geben.
2. Den weichen Butter ca. 1 Minuten aufschlagen, dann Löffelweise den Wiener Zucker Puderzucker dazugeben. Zum Schluss den kalten Frischkäse ebenfalls Löffelweise unterrühren, bis eine cremig-fluffige Masse entsteht. Je nach Bedarf noch 10-20 ml Schlagobers unterrühren.

### Zubereitung Schoko-Drip-Glasur:

Kochschokolade und Kokosöl langsam schmelzen lassen. Etwas auskühlen lassen, bis die Schokolade nicht mehr zu flüssig ist. Die Schokolade soll schon etwas eingedickt sein, jedoch noch immer schön streichfähig.

### Dekorieren der Torte:

1. Den ausgekühlten Karottenkuchen waagrecht 2x durchschneiden (waagrecht dritteln).
2. Den ersten Boden auf ein Drehteller bzw. auf eine Platte geben. Etwa 3 gehäufte Esslöffel Frischkäsecreme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen und wieder mit Frischkäsecreme einstreichen. Den letzten Tortenboden darauf geben.
3. Nun die Torte komplett mit der Frischkäsecreme „einkleiden“. Dazu am besten eine Teigkarte oder Spachtel verwenden. Kühl stellen!!!
4. Wenn die Schokoglasur die richtige Konsistenz hat, die Torte aus dem Kühlschrank holen und mit einem Löffel die Schokolade am Rand der Torte auftragen. Dabei immer wieder die Schokolade auf der Seite etwas runterlaufen lassen. Die Schokolade zuerst komplett am Rand verteilen und den Rest dann erst in der Mitte schön nach außen verstreichen. Etwas antrocknen lassen.
5. Die Schokoeier von der Mitte nach außen auf der Torte verteilen. Die Torte etwas kühlen.