



Möhren-Blaubeer-Torte

Teig

250ml Sonnenblumenöl
250g Mehl
100g Macadamia Nüsse gehackt
400g Möhren geraspelt
3 gestr. tl. Backpulver
150g brauner Zucker
2 tl Vanillezucker
Prise Salz
1/2 tl. Zimt
4 Eier
250g Blaubeeren (gewaschen)

Frischkäse-Creme

600g Doppelrahmfrischkäse
6 Eßl. Schlagsahne
300g Puderzucker
1 Bio-Limette

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur | Ofen vorgeheizt auf 175° Ober- und Unterhitze | Backform bereitstellen und mit Backpapier auslegen

! | Zucker wenn möglich, mit einer Gewürzmühle zu Puderzucker verarbeiten. (optional)

!! | Alle Zutaten abwiegen, vorbereiten und bereitstellen.

- 1 | Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer Schüssel vermengen.
- 2 | Öl unterrühren.
- 3 | Eier einzeln unter den Teig rühren, sodass ein gleichmäßiger Teig entstehen kann.
- 4 | Nüsse und Möhren unter den Teig heben.
- 5 | Teig in die Form geben und für 75min backen. (Stäbchenprobe!)
- 6 | Teig in der Form ein paar Minuten abkühlen lassen und erst dann auf ein Abkühlgitter geben.
Komplett auskühlen lassen!
- 7 | Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und Saft auspressen.
- 8 | Frischkäse glatt rühren. Nun Sahne und Puderzucker hinzugeben und dickcremig aufschlagen.
- 9 | Limettenschale und Saft unterrühren.
- 10 | Kuchen mit Hilfe eines Messer oder Tortenschneiders in drei gleichmäßige Teile teilen.
- 11 | Die Tortenplatte um den Rand herum mit Backpapierstreifen auslegen und den untersten Kuchenboden darauflegen. Dies schützt die Tortenplatte vor lästigem verschmutzen während dem auftragen der Creme.
- 12 | Nun ein 1/4 der Creme darauf verteilen und je 1/3 der Blaubeeren. Das Ganze nun wiederholen bis zum letzten Tortenboden.
- 13 | Die restlichen Creme auf der Torte rustikal verstreichen. Die letzten Blaubeeren locker verteilen und mit ein wenig braunem Zucker bestreuen.
- 14 | Das Backpapier entfernen, eine Stunde kalt stellen und danach einfach nur noch genießen!