

Rezept

Carrot-Cake mit Frischkäse-Orangen-Creme

Ein Rezept von Carrot-Cake mit Frischkäse-Orangen-Creme, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

150 g Cashewkerne	200 g Möhren
50 g weiche Butter	150 g Birkenzucker
1 Prise Salz	4 Eier
200 g Dinkelmehl (Type 630; alternativ Weizenmehl Type 550)	1 Pck. Weinsteinbackpulver
1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss	1/2 TL Zimt
2 geh. EL Kokosraspel	1 säuerlicher Apfel

Für die Creme:

2 Bio-Orangen	200 g weiche Butter
6 EL selbst gemachter Vanille- Puderzucker (siehe Tipp unter dem Rezept)	200 g Doppelrahmfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 30 g F, 8 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Cashewkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen, dann fein mahlen. Die Möhren waschen, sauber bürsten und sehr fein reiben.
2. Die Butter mit Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Cashewkerne mit geriebenen Möhren, Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.
3. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Apfelwürfel mit den Kokosraspeln sofort unter den Teig heben, den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen (Mitte) in ca. 50 Min. backen.
4. Den fertigen Kuchen herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

5. Für die Garnitur die Orangen heiß waschen, abtrocknen, die Schale von 1 Orange fein abreiben. Mit einem Zestenreißer von der zweiten Orange feine Streifen abziehen. Die abgeriebene Orangenschale mit Butter und Vanille-Puderzucker cremig rühren, den Frischkäse portionsweise unterrühren.
-
6. Den Tortenboden einmal quer durchschneiden, den Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Den Teigdeckel auflegen und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit Orangenzesten bestreuen.