

Rezept

Möhrentorte mit Ingwer

Ein Rezept von Möhrentorte mit Ingwer, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE DEKORATION:

3 Möhren (je. ca. 20 cm lang)

1,5 kg Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g Sahne

3 Tomkabohnen

375 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

150 g Puderzucker

30 g gehackter kandierter Ingwer

FÜR DIE BÖDEN:

200 g Zucker

100 g brauner Zucker

3 Eigelb

125 ml Sonnenblumenöl

350 g Mehl

2 TL Zimtpulver

Salz

1,5 TL Natron

1/2 TL Backpulver

frisch gemahlene Muskatnuss

50 g gemahlene Mandeln

150 ml Milch

1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)

1 TL Essig

200 g geschälte und geraspelte Möhren

100 g grob gehackte Walnusskerne

3 Eiweiß

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springformen (18 cm Ø) und 1 Backring, (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Dekoration die Möhren schälen und mit dem Gemüsehobel längs in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf 750 g Zucker und 350 ml Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Möhrenstreifen darin bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln.
2. In einem zweiten Topf 750 g Zucker und 250 ml Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd nehmen. Die Möhrenstreifen aus dem Sirup heben, abtropfen lassen, in den Topf mit dem heißen Sirup geben und darin abkühlen lassen. Die Möhrenstreifen bis zur Verwendung im Sirup luftdicht verschlossen kühl stellen. Für die Füllung die Sahne mit den Tonkabohnen aufkochen, dann abkühlen lassen und bis zur Verwendung ebenfalls kühl stellen.

3. Für die Böden den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Springformen einfetten. In einer Schüssel 150 g Zucker, den braunen Zucker und die Eigelbe schaumig rühren. Das Öl langsam unter Rühren dazugießen. Das Mehl mit Zimt, 1 Prise Salz, Natron und Backpulver sieben und 1 Prise Muskatnuss und die Mandeln dazugeben. Ein Drittel der Mehlmischung zur Eigelbmasse hinzufügen. Die Hälfte der Milch dazugießen und unterrühren. Beide Schritte wiederholen, dann die restliche Mehlmischung unterrühren (nicht zu viel rühren, sonst wird der Teig zäh!).

4. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Essig unter den Teig mischen, dann die Möhren, die Nüsse und den Ingwer unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig auf die Springformen verteilen und im Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. In den Formen ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und ganz abkühlen lassen.

5. Währenddessen für die Füllung die abgekühlte Tonkabohnen-Sahne durch ein Sieb gießen und die Tonkabohnen entfernen. Frischkäse, Tonkabohnen-Sahne, Vanillemark und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. cremig aufschlagen.

6. Die Kuchen mit dem Sägemesser horizontal halbieren, sodass insgesamt vier Böden entstehen, ggf. etwas begradigen. Den ersten Boden in den Backring auf die Tortenpappe setzen. Die Füllung in den Einmalspritzbeutel füllen, diesen vorne abschneiden und die Füllung ca. 2 cm dick aufspritzen. Ein Drittel des kandierten Ingwers gleichmäßig darüber verteilen. Mit den nächsten zwei Böden ebenso verfahren und den letzten Boden auflegen. Die Torte mind. 2 Std. kühl stellen.

7. Den Backring vorsichtig lösen, dazu die Torte vorher am besten mit einem scharfen Messer vom Tortenrand schneiden. Die Torte mit der restlichen Creme rundum mit der Palette ummanteln. Zuletzt die kandierten Möhrenstreifen in einem Sieb abtropfen lassen und dekorativ auf die Torte legen.