

Rezept

Möhrentorte mit Limettencreme

Ein Rezept von Möhrentorte mit Limettencreme, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Möhren	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
200 g gemahlene Haselnüsse	6 Eier (Größe M)
Salz	250 g Zucker
50 g glutenfreies Mehl, hell	200 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
50 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von 3 Bio-Limetten	200 ml Sahne
12 Marzipanmöhren (Fertigprodukt; Backregal)	50 g gehackte Pistazien

Außerdem

Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Springform fetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen.
2. Die Möhren schälen, fein raspeln und mit Orangenschale und Haselnüssen mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und kalt stellen.
3. Die Eigelbe mit Zucker und Orangensaft mit den Quirlen des Handrührgerätes dick schaumig rühren. Möhren-Nuss-Mischung unterrühren. Eischnee daraufgeben, das Mehl darübersieben und beides locker unterheben. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 40-50 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Creme Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und der Limettenschale verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
5. Limettencreme gleichmäßig auf die Möhrentorte streichen. Die Torte mit Marzipanmöhren und gehackten Pistazien garnieren und servieren.