

# Saftigste Karottentorte

- Mit Orangen-Frischkäse-Haube -

## Für den Teig:

7 Eier  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
375 g gemahlene Mandeln  
100 g Dinkelmehl  
1 Päckchen Backpulver  
50 g Gries  
etwas Milch  
Zimt  
700 g Karotten  
100 g geraspelte Zartbitterschokolade

## Für die Creme-Haube:

300 g Frischkäse  
150 g Magerquark  
1-2 Pack Vanillezucker oder nach Belieben  
2 Spritzer Zitronensaft  
geriebene Orangenschale von einer Orange



- Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Die Karotten schälen und fein raspeln (geht am besten mit einer Küchenmaschine). Die Schokolade ebenso raspeln, oder auf fertige Raspelschokolade zurückgreifen.
- Das Eigelb zuerst mit dem Zucker und Zimt schaumig schlagen. Dann die gemahlene Mandeln unterrühren. Gries, Dinkelmehl und Backpulver vermischen und mit der Masse verrühren. Eventuell etwas Milch hinzugeben, falls der Teig zu trocken sein sollte. Die Schoko- und Karottenraspel unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß Stück für Stück unterheben. Die Masse in eine Springform füllen (Ø 26 cm)
- Im vorgeheizten Backofen bei **180°C ca. 45 min** backen. Stäbchenprobe machen :-)
- Während dem Backen kann die Frischkäse-Haube zubereitet werden. Dafür alle Zutaten miteinander verrühren und nach Belieben süßen. Die Masse bis zum Dekorieren kalt stellen.
- Nach dem Abkühlen die Frischkäsemasse locker auf den Kuchen streichen und mit Walnüssen dekorieren.