

Möhren-Schokoladen-Torte

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 150g brauner Zucker
- 125g Öl
- 1TL Vanille-Zucker
- 2Prisen Salz
- 375g Mehl
- 1EL Kakaopulver
- 1 ½ TL Backpulver
- 300g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln), Kokosraspel und Rosinen
- 100g Schokochips
- 500 g geriebene Möhren

Die Eier mit Zucker, Öl, Vanille-Zucker und Salz cremig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben. Die Mehlmischung unter die Eimasse ziehen. Nüsse, Rosinen, Kokos, Schokochips und zum Schluss die Möhren unterheben.

Zwei Tortenringe (Durchmesser je 16 cm) oder eine große Springform oder ein Blech mit Backpapier einschlagen. Den Teig in die Ringe füllen und oder auf dem Blech verstreichen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 35 Minuten backen.

Zutaten für das Topping:

- 60 g weiche Butter
- 100 g Frischkäse
- 200 g Puderzucker
- Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und cremig rühren.

Fertigstellung:

- zur Deko: Marzipan-Möhren
- Orangen- oder Aprikosenkonfitüre

Beide Tortenböden mit Konfitüre zusammensetzen. Die Creme locker auf dem oberen Boden verstreichen und nach Geschmack mit Marzipan-Möhren dekorieren.

Variante als "einfacher" Kuchen: Den Boden einfach mit Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 03.05.2019

Koch/Köchin: Birgit Parbs

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen