

Oster-Drip Cake

BILDERANLEITUNG



Oster-Drip Cake Karottentorte

Für den Karotten-Boden:

230 g Wiener Braunzucker
4 Eier
125 ml neutrales Öl
1 Prise Salz
250 g Karotten gerieben
175 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
50 g Speisestärke
1 TL Zimt
100 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Walnüsse

Für das Frischkäse-Frosting:

290 g Wiener Puderzucker
150 g Butter (weich)
500 g Frischkäse (ungesalzen)
10-20 ml Schlagobers

Für die Schoko-Glasur:

200 g Kochschokolade
20 g Kokosöl

Für die Deko: weiße und braune Oster-Schokoeier



Dekorieren der Torte

So wird's gemacht:

Den ausgekühlten Karottenkuchen waagrecht 2x durchschneiden (waagrecht dritteln). Den ersten Boden auf ein Drehteller bzw. auf eine Platte geben. Etwa 3 gehäufte Esslöffel Frischkäsecreme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen und wieder mit Frischkäsecreme einstreichen. Den letzten Tortenboden darauf geben.

Nun die Torte komplett mit der Frischkäsecreme „einkleiden“. Dazu am besten eine Teigkarte oder Spachtel verwenden. Kühl stellen

Wenn die Schokoglasur die richtige Konsistenz hat, die Torte aus dem Kühlschrank holen und mit einem Löffel die Schokolade am Rand der Torte auftragen. Dabei immer wieder die Schokolade auf der Seite etwas runterlaufen lassen. Die Schokolade zuerst komplett am Rand verteilen und den Rest dann erst in der Mitte schön nach außen verstreichen.

Glasur etwas antrocknen lassen. Die Schokoeier von der Mitte nach außen auf der Torte verteilen. Die Torte etwas kühlen.



Zubereitung:

Für den Teig die Karotten schälen und fein raspeln. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eier und Wiener Braunzucker sehr schaumig aufschlagen. Öl langsam unterrühren. Mandeln, Walnüsse, Mehl, Backpulver und Speisestärke gut vermischen und unter den Teig rühren. Zuletzt noch die geraspelten Karotten unter den Teig rühren. Den Teig in die befettete und bemehlte Springform bzw. in einen Tortenring (optimaler Durchmesser: 20 cm) füllen und im Ofen etwa 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Herausnehmen und ganz abkühlen lassen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

Für die Frischkäsecreme Butter im Ofen bei ca. 50 Grad weich werden lassen (nicht zergehen!) bzw. einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank geben. Die weiche Butter ca. 1 Minuten aufschlagen, dann löffelweise den Wiener Puderzucker dazugeben. Zum Schluss den kalten Frischkäse ebenfalls löffelweise unterrühren, bis eine cremig-fluffige Masse entsteht. Je nach Bedarf noch 10-20 ml Schlagobers unterrühren.

Für die Glasur die Kochschokolade und Kokosöl langsam schmelzen lassen. Etwas auskühlen lassen, bis die Schokolade nicht mehr flüssig ist. Die Schokolade soll etwas eingedickt sein, jedoch schön streichfähig bleiben.