

Karottentorte

>>> Zutaten

Nr	Menge	Beschreibung
(1)	6	Eigelb Vanille
(2)	6 1 Prise	Eiklar Salz
(3)	250 g	Zucker
(4)	300 g	fein geraspelte und ausgedrückte Karottenstreifen
(5)	300 g 100 g 1 EL 12 g	geriebene Haselnüsse gesiebttes Mehl Weizenstärke gesiebttes Backpulver

>>> Zubereitung



Die Zutaten **(1)** in einer Schüssel (S1) schaumig schlagen.

Die Zutaten **(2)** in einer Schüssel (S2) zu Schnee schlagen. Hierbei den Zucker nach und nach zusetzen.

Die Karotten unter die Eigelbmasse (S1) heben.

Die Zutaten **(5)** in einer Schüssel (S3) vermischen.

Die Masse (S3) abwechselnd mit dem Eischnee (S2) unter die Eigelbmasse (S1) heben.

Das Produkt in einen Tortenring füllen und bei 160° C ca. 55 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.