SCHOKO KAROTTENTORTE

4.8 bei 116 Bewertungen

1 h 20 min | Rührteig | 170 Grad

Zubereitung

1. Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.

2. Den Teig in eine Tortenform (ich hab meinen runden Backrahmen verwendet) füllen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

3. Die Torte gut auskühlen lassen. Danach ein Mal durchschneiden und mit Marmelade füllen. Danach wieder zusammensetzten. Die Torte auch außen mit Marmelade einstreichen.

4. Für die Glasur Schokolade und Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Danach die Torte mit der Schokoglasur überziehen und ev mit Marzipankarotten verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
210 g	Rapsöl
230 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	geriebene Mandeln
200 g	Naturjoghurt
120 g	fein gerieben Karotten

GLASUR

200 g	Ribiselmarmelade
200 g	Schokolade
30 g	Kokosfett