

# Möhrentorte

## Zutaten:

250 g Möhren  
90 g Mehl  
60 g gehackte Mandeln  
110 g gemahlene Mandeln  
4 Eier  
160 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 TL Backpulver  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
500 g Mascarpone  
400 g Sahne  
1 Dose Mandarinen  
40 g Schokoraspeln  
3 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

- Möhren sehr fein raspeln.
- Eier, 110 g Zucker, Salz und 1 EL Zitronensaft schaumig rühren.
- Mandeln, Backpulver und Mehl vermischen.
- Mischung unter die Eimasse rühren.
- Möhren unterheben.
- Eine Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig in die Form geben.
- Bei 175° C etwa 35 - 40 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Mandarinen abtropfen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Restzucker, Gelatinepulver und Vanillezucker vermischen.
- Mischung, Restzitrone und Mascarpone gut verrühren.
- Schokostreusel, Mandarinen und Sahne unter die Creme heben.
- Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.
- Springformrand oder Tortenring umlegen.
- Creme auf den Boden verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.