



Möhrentorte

Zutaten für 12 Stück

Teig:

6 Eier
6 Eßl. Wasser
10 cl Kirschwasser
200 g Zucker
250 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
50 g Semmelbrösel
1 Messerspitze Zimt
1 ungespritzte Orange
250 g Möhren
Butter für die Form

Garnierung:

250 g Marzipan-Rohmasse
Gelbe und rote Speisefarbe
50 g geschälte Pistazienkerne

Glasur:

250 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone

Die Eier trennen und das Eigelb mit 6 Eßl. Wasser, 6 cl Kirschwasser und 100 g Zucker schaumig schlagen, bis es fast weiß ist. Dann nach und nach die gemahlene Haselnüsse, das Backpulver, Semmelbrösel und Zimt unterrühren.

Orangenschale fein abreiben, Orange auspressen, Schale und Saft der Masse zufügen.

Möhren waschen und putzen, sehr fein reiben und sofort unter den Teig mischen, damit die Möhren nicht trocken werden und an Aroma verlieren.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser ausfetten, den Teig hineingeben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Für die Möhrchen das Marzipan mit je 1 Tropfen gelber und roter Speisefarbe verketeten. Eventuell noch einen kleinen Tropfen Farbe nachgeben.

Um die Finger nicht zu verfärben, mit Handschuhen arbeiten.

Aus dem gefärbten Marzipan lange, fingerdicke Würste formen, in 4 cm lange Stücke teilen und zu Möhrchen drehen. In das dicke Ende zwei Pistazienhälften stecken, mit einem Messerrücken Rillen ziehen. Die restlichen Pistazien grob hacken.

Für die Glasur das restliche Kirschwasser mit dem Puderzucker und dem Saft einer Zitrone glattrühren. Die erkaltete Möhrentorte mit der Glasur überziehen. Einen Papierstreifen zu einem Ring mit 15 cm Durchmesser schließen und in die Mitte der Torte setzen. Den inneren Kreis mit den gehackten Pistazien austreuen. Die Möhrchen um den Rand verteilen.

Tipp: Es gibt auch fertige Möhrchen zu kaufen!