



Naked Cake –

Karotten-Ananas Torte nach Haya Molcho

Zutaten für 1 Torte (23 cm Durchmesser) :

- 300 Gramm Bio-Karotten, geraspelt
- 200 Gramm Ananasstücke (aus der Dose oder frisch)
- 50 – 100 ml Ananassaft
- 90 Gramm Walnüsse (im Originalrezept werden Pekannüsse verwendet)
- 4 Bio-Eier
- 350 Gramm Staubzucker (Puderzucker)
- 2 Messerspitzen Vanilleextrakt
- 225 ml Rapsöl
- 300 Gramm Bio-Weizenmehl, glatt
- 2 TL Backpulver
- 2 Messerspitzen Speisesoda (Natron)
- 1 Messerspitze Zimt, gemahlen
- 1/2 TL Salz

- 3 Packungen Bio-Frischkäse natur (á 200 Gramm)
- 20 Gramm Bio-Butter
- 150 Gramm Staubzucker
- Saft von 1½ Bio-Zitronen

Zubereitungszeit: circa 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitung:

Karotten waschen und/oder schälen und fein raspeln. Ananas aus der Dose abtropfen lassen und den Saft auffangen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten und fein hacken. Zucker, Vanilleextrakt und Eier sehr schaumig rühren. Nach und nach Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt und Salz gut miteinander vermischen und händisch unter die Eimasse rühren. Karotten, Ananas, Ananassaft und Nüsse unterheben und in eine vorbereitete Tortenform gießen.

Die Torte im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Heißluft für ungefähr 1 Stunde 10 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Meine Torte hat 1 Stunde 30 Minuten benötigt, bis sie *durch* war. Torte auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

Für die Creme Frischkäse, Butter, Staubzucker und Zitronensaft gut mixen bis eine homogene Masse entsteht. Torte in der Mitte durchschneiden, mit einem Drittel der Creme bestreichen, die zweite Hälfte wieder aufsetzen und den Rest der Masse auf der Torte platzieren und leicht verstreichen. Mit frischen Früchten oder gehackten Pistazien verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

Verena und ganz sicher auch Haya Molcho 😊