

MÖHRENTORTE

Zutaten:

12 Scheiben Zwieback
5 Eier
250 g Zucker
250 g Haselnüsse (gemahlen)
250 g Möhren (geraspelt)
Saft und Schale einer
unbehandelten Zitrone
3 TL Backpulver
200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Die 12 Scheiben Zwieback zerkrümeln (in ein Handtuch geben, zusammenschlagen, mit dem Wellholz zerreiben). Eigelb und Zucker schaumig rühren.

Nüsse, Backpulver, Möhren, Zwiebackmehl, Zitronensaft und -schale beimischen.

Eiweiß zu Schnee schlagen, das Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gefettete Form füllen.

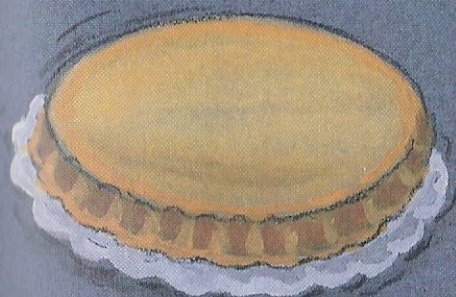
Bei 175 - 195 Grad 1 Stunde backen.

Mit Kuvertüre überziehen und z.B. mit Marzipanmöhren verzieren.



Schneeflöckchen-Torte

1½ Päckchen Vanillepudding
mit ½ l Milch kochen.



1 Tortenboden



250 g
Puderzucker



zum Pudding
geben und abkühlen
lassen.



200 g Margarine



250 g Quark,
100-150 g
Kokosflocken
unterrühren.



Auf dem Tortenboden
verteilen und mit
Kokosflocken bestreuen.

