

Torta di Carote – italienischer Karottenkuchen

Zutaten

- Butter und Brösel für die Form
- Ca. 1 kg Karotten
- 500 ml Orangensaft
- 120 ml natives Olivenöl extra
- 4 Eier (Größe M) getrennt
- 260 g Zucker
- 350 g italienisches Weizenmehl (Type 00)
- 15 g Backpulver
- Prise Salz
- Ribisel- oder Himbeermarmelade
- Staubzucker zum Bestäuben
- Tortenform mit 26 - 28 cm Durchmesser



Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Die Tortenform mit Butter einfetten und mit Brösel ausstreuen.

Die Karotten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. In einen Topf geben und mit Orangensaft bedecken. Auf mittlerer Hitze köcheln, bis die Karotten weich sind.

Über einem Sieb abgießen, den Saft auffangen und die Karotten abtropfen lassen. (Der Saft wird für den Kuchen nicht mehr gebraucht, schmeckt jedoch herrlich, zum Beispiel mit Soda aufgespritzt.)

Die Eier trennen.

Die Karotten leicht abkühlen lassen und zusammen mit dem Olivenöl und den Dottern in einem Standmixer (Blender) pürieren.

Das Püree in eine Schüssel geben. Den Zucker und das mit dem Backpulver versiebte Mehl untermischen.

In einer separaten, sauberen Schüssel die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

Den Schnee vorsichtig unter die Karottenmischung heben. Die Masse sollte dabei möglichst luftig bleiben.

Die Mischung in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr etwa 45 Minuten backen.

In der Form abkühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen.

Den Kuchen mit einem langen, scharfen Messer längs halbieren. Die untere Hälfte großzügig mit Marmelade bestreichen und die zweite Hälfte wieder draufsetzen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten kühl stellen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.