

Rüblitorte mit Tonka-Bohnen-Crème



Optisch und geschmacklich ein echtes Highlight

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

Zutaten für den Teig

- 100 g brauner Zucker
- 200 g Zucker
- 3 Eier, getrennt
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 350 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 TL Zimt
- 50 g Mandeln, gemahlen

1 Stück Ingwer 3-4 cm
200 g Karotten, geschält und geraspelt
100 g Walnusskerne, grob gehackt
1 EL Weißwein-Essig

Zutaten für die Crème

3 Tonka-Bohnen
300 ml Sahne
375 g Frischkäse
Mark 1 Vanilleschote
150 g Puderzucker

Für die kandierten Karotten

750 g Zucker
3 Karotten, geschält und in Scheiben gehobelt

Zubereitung

1. Sahne mit den Tonka-Bohnen aufkochen, abkühlen lassen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
2. Für die Deko in einem kleinen Topf 350 ml Wasser mit 250 g Zucker aufkochen und die Karottenscheiben ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die gegarten Karottenscheiben in ein Sieb geben und das Kochwasser weggießen. Nun in den Topf 250 ml Wasser und 500 g Zucker geben und aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf vom Herd nehmen und die Karottenscheiben in den Sirup geben. Abkühlen lassen und zur Seite stellen.
3. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten.
5. Für den Teig 150 g Zucker und den braunen Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen, dabei das Öl langsam hineingeben.

6. In eine andere Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Zimt sieben, Mandeln und Muskatnuss dazugeben.
7. Jetzt abwechselnd die Milch und die Mehlmischung der Eigelbmasse unterrühren.
8. Ingwer schälen und fein reiben und zusammen mit dem Essig, den geraspelten Karotten und den gehackten Walnüssen in den Teig geben und kurz unterrühren.
9. Eiweiße mit 50 g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.
10. Den Teig in die Springform füllen und für ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchentest!). Wenn der Kuchen oben zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken.
11. Nach der Backzeit den Kuchen in der Form 10 Minuten stehen lassen, erst dann aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
12. In der Zwischenzeit die Crème fertig stellen. Dazu die Sahne durch ein Sieb gießen und mit Puderzucker, Vanillemark und Frischkäse schlagen bis sie cremig ist.
13. Den ausgekühlten Kuchen 2 x schneiden und jeweils 1/3 der Crème gleichmäßig auf den Böden und auf dem Kuchen verstreichen. Für 2 Stunden kühl stellen.
14. Zum Schluß die kandierten Karotten in ein Sieb gießen, kurz abtropfen lassen und dekorativ auf die Torte legen