Karotten-Mascarpone-Kuchen

Das raffinierte Rezept für Karotten-Mascarpone-Kuchen überzeugt auf ganzer Linie. Das liegt nicht zuletzt an den tollen Zutaten, darunter Vanillesirup, Pistazien und Haselnüsse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 14,0 h

Gesamtzeit: 15,5 h



Foto: Edsel Little

Zutaten

300 g	Mascarpone
1 EL	Vanillesirup
80 g	Zucker
150 ml	Schlagobers
1 EL	Pistazien (gehackte, für die Deko)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

350 g	Karotten
6 Stk.	Eier (getrennt)
250 g	Zucker
1 Messerspitze	Salz
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
350 g	Haselnüsse (gemahlene)
6 EL	Pistazien (gehackte)
100 g	Mehl

Zubereitung

1. Für den **Karotten-Mascarpone-Kuchen** zuerst eine Springform mit Backpapier belegen. Das

Backrohr auf Heißluft mit 180 Grad vorheizen. Die Karotten schälen, putzen und in eine Schüssel fein reiben. 3 Esslöffel Karottenmus für die Dekoration zur Seite legen. Die gemahlenen Haselnüsse und das Mehl zu den übrigen geriebenen Karotten geben. Zwei Drittel von den gehackten Pistazien ebenfalls zufügen, gut vermischen.

2. Die Eier trennen. Eidotter in eine große Rührschüssel geben, mit der Zitronenschale, Salz und einen Drittel des Zuckers schaumig schlagen. Das Eiklar in einer separaten Schüssel zu sehr steifem Schnee schlagen, dabei langsam den übrigen Zucker einrieseln lassen.

3. Nun ein Drittel vom Eischnee abnehmen und unter die Dottermasse ziehen, gründlich verrühren. Den restlichen Eischnee auf die Masse gleiten lassen, ebenso die Karotten-Nuss-Mischung. Behutsam mit einem großen Löffel unterheben. Den fertigen Teig in die Form füllen und verstreichen. Etwa eine Stunde auf mittlerer Schiene backen lassen, Stäbchentest machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und über Nacht in der Springform abkühlen lassen.

4. Am Folgetag Vanillesirup, Zucker und Mascarpone in eine Schüssel füllen und gründlich verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Den Rand der Springform vorsichtig lösen und den Kuchen herausnehmen, einmal quer durchschneiden.

5. Um den unteren Kuchenboden einen Tortenring legen, die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden bündig darauf platzieren und leicht andrücken. Die verbliebene Mascarponecreme darauf verteilen und glattstreichen. Nach Belieben mit den zurückgelegten Karottenraspeln und gehackten Pistazien dekorieren. Vor dem Servieren mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Der Karotten-Mascarpone-Kuchen kann auch mit anderen Nüssen zubereitet werden, zum Beispiel mit gemahlenen Walnüssen oder Cashewkernen.