Pekannuss-Karottentorte mit Frosting

Die Pekannuss-Karottentorte mit Frosting in ein süßes Herbst-Rezept aus den USA. Mit dieser köstlichen Torte verzauberst du bei deine Lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 3,7 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Käsekuchen

500 g	Frischkäse
170 g	Zucker
0.25 TL	Salz
2 Stk.	Eier
60 g	Sauerrahm
80 ml	Schlagobers

Für den Karottenkuchen

400 g	Karotten
250 g	Zucker
210 ml	Öl
1 TL	Vanilleextrakt
4 Stk.	Eier
0.5 TL	Salz
0.25 TL	Ingwerpulver
0.25 TL	Nelkenpulver
0.5 TL	Muskatnuss (Pulver)
2 TL	Zimt

275 g	Mehl
1.5 TL	Natron (gestrichen)
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für das Frosting

150 g	Butter (weich)
40 g	Staubzucker (oder nach Belieben)
320 g	Frischkäse
20 ml	Schlagobers (oder nach Bedarf)
110 g	Pekannüsse (fein gehackt/zerbröselt)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Pekannüsse

Zubereitung

1. Da die **Pekannuss-Karottentorte mit Frosting** etwas Aufwendiger ist, sollte man den Käsekuchen schon einen Tag vorher zubereiten.

2. Dazu erst einmal den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, eventuell den Rand leicht einfetten und den Backofen zeitig auf ca. 165 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Dann den Frischkäse mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und gleichmäßig cremig rühren.

4. Nun die Eier einzeln unterrühren.

5. Als nächstes den Sauerrahm und das Schlagobers (flüssig) hinzufügen und so lange rühren, bis die Masse eine fluffige, cremige Konsistenz hat.

6. Jetzt eine kleine Auflaufform oder Ähnliches zur Hälfte mit kochendem Wasser befüllen und auf den Boden des vorgeheizten Backofens stellen.

7. Dann die Creme in die Springform füllen, auf ein Rost (2 Schiene von unten) stellen und ca. 45 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten, einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, sodass die Feuchtigkeit entweichen kann und den Kuchen weitere ca. 30 Minuten im Ofen stehen lassen. Danach den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

8. Am nächsten Tag dann die Karotten waschen, schälen und grob raspeln.

9. Jetzt den Zucker, das Öl und den Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät 1-2 Minuten verrühren.

10. Nun die Eier hinzufügen und alles so lange verrühren, bis die Masse dick-schaumig ist. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

11. Anschließend das Salz, das Ingwerpulver, das Nelkenpulver, das Muskatpulver und das Zimtpulver hinzufügen und unterrühren.

12. Danach das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver und dem Natron vermengen und unter die Masse heben.

13. Letztendlich die geraspelten Karotten unter den Teig ziehen.

14. Nun den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte ca. 26 cm Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

15. Jetzt den Kuchen einmal mittig waagerecht halbieren und den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen.

16. Dann den Käsekuchen auf den Boden stürzen und das Backpapier abziehen.

17. Hinterher den Kuchendeckel aufsetzen und den Kuchen vorübergehend zur Seite stellen.

18. Danach die Pekannüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu feinen bröseln verarbeiten.

19. Nun die weiche Butter und den Staubzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer einige Minuten weiß-cremig schlagen.

20. Anschließend den Frischkäse unterrühren. Jetzt noch so viel Schlagobers unterrühren, bis die Creme eine geschmeidige, streichfähige Konsistenz hat (ca. 10-20 ml).

21. Letztendlich die feinen Pekannuss-Brösel unterheben.

22. Jetzt die Torte gleichmäßig mit der Creme einstreichen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren (Mindestens 2 Stunden).

23. Kurz vor dem Servieren die Torte noch zusätzlich mit Pekannüssen dekorieren.

Tipp

Die Pekannuss-Karottentorte mit Frosting schmeckt auch wunderbar, wenn man der Creme noch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügt.