

Brocker Möhren

Guter Boden. Bester Geschmack!

Möhrenrezepte von süß bis Herzhaft!

Diesen Monat: Brockers Möhren Torte



Zutaten:

Für 1 runden Kuchen ca. 12 Stücke

200 g	Marzipan-Rohmasse
100 g	Eigelb
40 g	Kirschwasser
200 g	Eiweiß
100 g	Zucker
1 g	Salz
250 g	Brocker Möhren
250 g	Haselnusskern Grieß dunkel
50 g	Weizenmehl
1 g	Backpulver

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Eigelb und dem Kirschwasser schaumig rühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz zu einem stabilen Schnee schlagen. Die fein geraspelten Brocker Möhren mit dem Haselnussgrieß und dem Mehl vermischen.

Diese Mischung abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Die Backzeit beträgt bei 180 C ca. 35-45 Minuten.

Mit angemachtem Marzipan (Marzipan + Puderzucker) die Torte dünn eindecken und zuletzt mit weißem Fondant überziehen.

Kleiner Tipp:

Der Kuchen kann schön mit Marzipanmöhren dekoriert werden.

Guten Appetit!

www.brockers-moehren.de



HANS BROCKER KG
WILLICH