Möhren-Erdbeer-Ricottatorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 1 Esslöffel heißes Wasser
- 135 g flüssigen Honig
- 2 Esslöffel Rum
- 1 Messerspitze Zimt
- 75 g Weizenvollkornmehl
- 1 gehäufter Teelöffel Backpulver
- 150 g geriebene Nüsse oder Mandeln
- 150 g fein geriebene Karotten

Füllung:

- 250 g Ricotta
- 350 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Sahne

Außerdem:

- Brösel für die Form
- 200 ml Sahne
- 20 g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Etwas flüssige Vollmilchschokolade

Zubereitung

1. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, langsam den Honig und den Rum dazugeben. Alles mindestens noch 5 Minuten schlagen. Den Zimt mit dem Vollkornmehl, dem Backpulver, den geriebenen Mandeln oder Nüssen und den Karotten mischen.
2. Alles unter die Eimasse heben. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen.
3. Eine gefettete Springform mit Semmelbrösel ausstreuen und die Masse einfüllen, alles glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen.
4. Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Aus dem Ring lösen und mit einem hohen Tortenring umstellen.
6. Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
7. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Ricotta mit dem Erdbeermus und dem Zucker verrühren.
8. Sahne steif schlagen und unter die Masse rühren. Die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren.
9. Auf den Boden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

10. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Auf die Torte geben und glatt verstreichen. Mit einem Teelöffel kleine Dellen in die Sahne drücken.

11. Tortenring entfernen.

12. Flüssige Vollmilchschokolade in eine kleine Plastiktüte füllen, eine winzige Ecke abschneiden und karoartig über die Torte spritzen.

13. Schokolade fest werden lassen und servieren.