# Aargauer Rüblitorte

**Zutaten für eine Torte:**




**Boden:**
250 g Karotten
250 g Zucker
1 Messerspitze Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
6 Eigelb
6 Eiweiß
300 g geriebene Mandeln
100 g Mehl

Außerdem:
150 g Aprikosenmarmelade
150 g Vollmilchkuvertüre (Schokolade)
60 g gehobelte, geröstete Mandeln
kleine Marzipankarotten als Dekor

**Zubereitung:**
Karotten putzen, und sehr fein reiben. Sind sie zu grob, dann lässt sich die Torte später sehr schlecht schneiden.
Eigelb, ein Drittel Zucker, Salz, und Zitronenschale in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mandeln mit Mehl und Karotten mischen.
Zuerst ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Dann den übrigen Schnee zugeben, und die Mandel-Karotten-Mehlmischung darüber schütten. Alles vorsichtig unterheben, und in eine vorbereitete Springform (Durchmesser 24 cm) geben. Die Torte bei 190°C etwa 60 Minuten backen.
Die gebackene Torte sollte mindestens über Nacht ruhen, bevor sie aus der Form genommen und gestürzt wird, damit die glatte Unterseite nach oben kommt.
Am nächsten Tag Aprikosenmarmelade mit etwas Wasser erhitzen, und so lange kochen, bis eine dickflüssige Masse entstanden

ist. Die Torte mit dem Rand damit einstreichen, und trocknen lassen.
Anschließend die Kuvertüre in einem Wasserbad auf ca. 40°C erwärmen, und die Torte damit überziehen.
Den Rand sogleich mit gerösteten Mandeln bestreuen, und andrücken.