

Herzige Muttertagstorte

Für den Teig:

125 g Möhren
½ TL Orangenschale
3 Eier
100 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1½ TL Backpulver

Für den Belag:

1 Becher Mascarpone
1 bis 2 EL Orangensaft
1 Pck. Vanillinzucker
Frisches Obst

Zubereitung:

Die Möhren waschen, schälen und fein reiben. Die Eier mit dem Zucker 3 Minuten zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Herzform füllen und bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.

Die Mascarpone mit dem Vanillinzucker und dem Orangensaft verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit viel frischem Obst belegen.

Viel Freude beim gemeinsamen Backen und einen schönen Muttertag

wünscht Edelgard Geitz

