



Möhrentorte



Zutaten:

4 Scheiben	Zwieback
2	Eier
100 Gramm	Zucker
100 Gramm	gemahlene Haselnüsse
100 Gramm	geraspelte Möhren
1	unbehandelte Zitrone
1 Teelöffel	Backpulver
70 Gramm	Kuvertüre



Zubereitung:

1. den Zwieback zerkrümeln
2. die Eier trennen
3. das Eiweiß zu Schnee schlagen und beiseite stellen
4. das Eigelb mit Zucker schaumig rühren
5. Nüsse, Backpulver, Möhren, Zwiebackmehl, Saft u. abgeriebene Schale der Zitrone beimischen
6. Eiweißschnee unterheben
7. den Teig in eine gefettete Form füllen
8. bei 175 - 195 Grad 1 Stunde backen
9. mit Kuvertüre überziehen