

# SCHOKO KAROTTENTORTE

★★★★★ 4.8 bei 109 Bewertungen



1 h 20 min



Rührteig



170 Grad

## Zubereitung

- 1 Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.
- 2 Den Teig in eine Tortenform (ich hab meinen runden Backrahmen verwendet) füllen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
- 3 Die Torte gut auskühlen lassen. Danach ein Mal durchschneiden und mit Marmelade füllen. Danach wieder zusammensetzen. Die Torte auch außen mit Marmelade einstreichen.
- 4 Für die Glasur Schokolade und Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Danach die Torte mit der Schokoglasur überziehen und ev mit Marzipankarotten verzieren.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

### TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
210 g	Rapsöl
230 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	geriebene Mandeln
200 g	Naturjoghurt
120 g	fein gerieben Karotten

### GLASUR

200 g	Ribiselmarmelade
200 g	Schokolade
30 g	Kokosfett