Österliche Rüblitorte

Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren
2 Zitronen
50 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
125 g gemahlene Mandel
100 g Mehl
1 Tl Backpulver
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse
150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süss mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)
Zitronensaft
1 Becher Sahne
3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:
Teig :
250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).
Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:
Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packkungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil

zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.