

Radikale Rüeblitorte

FÜR DEN KUCHEN

400 g Karotten, im Blitzhacker (Cutter) fein zerkleinert
1 EL Butterschmalz, geschmolzen
250 g piemontesische Haselnüsse, gehackt
5 frische Eigelb
200 g Zucker
50 g weiche Butter
5 Eiweiss
1 Prise Salz
80 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 Messerspitze Kurkuma, frisch gemörsert

FÜR DEN JAPONAIS-BODEN

2 frische Eiweiss
1 Prise Salz
2 EL Zucker
2 EL Puderzucker
60 g gemahlene Haselnüsse

FÜR DIE KAROTTENCREME

200 g Karotten, in Scheiben geschnitten (nach Schmoren 180 g)
1 EL Butterschmalz
80 g Aprikosenkonfitüre
6 TL Zitronensaft
50 g weisse Kuvertüre
25 g Vollrahm (Sahne)
Puderzucker, nach Bedarf Dillsprossen zum Garnieren (oder junges Karottengrün oder nach Vorliebe ein anderes feines Kraut)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, den Rand buttern und mit Zucker bestreuen. Für den Kuchen 200 g der fein zerkleinerten Karotten mit 1 Esslöffel geschmolzenem Butterschmalz auf ein rundes Blech geben, vermengen und im Ofen 45 Minuten rösten, bis sie ein wenig Farbe annehmen. Kurz auskühlen lassen. Gleichzeitig auf einem weiteren runden Blech für die Creme die Karottenscheiben mit 4 Esslöffel Wasser und 1 Esslöffel Butterschmalz 60 Minuten im Ofen schmoren, bis sie ein wenig Farbe bekommen. Bis zur Zubereitung der Creme beiseitestellen. Die gerösteten und die rohen fein gehackten Karotten mischen. (Benötigt werden insgesamt 250 g, bei Bedarf mit rohen gecutterten Karotten ergänzen.) Die Haselnüsse dazugeben und mischen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der weichen Butter 15 Minuten schaumig rühren. (Obwohl oft eine kürzere Zeitdauer angegeben wird, lohnt sich die längere Rührzeit: Die Emulsion wird dadurch stabiler, die Torte luftiger.) Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die Karottenmischung zum Eigelbschaum geben, Mehl, Backpulver, Zitronenschale und -saft sowie Kurkuma beifügen und alles vermengen. Dann den Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Den Teig in die Springform füllen und im Backofen auf der untersten Rille 50 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.

Für den Japonais-Boden die Backofentemperatur auf 120 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren. Einen Springformring von 24 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker langsam hineinrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzend und steif ist. Den Puderzucker und die Haselnüsse mischen, sorgfältig unter die Eiweissmasse ziehen. Die Masse in den Springformring füllen und gleichmäßig glattstreichen. Im Ofen auf der mittleren Rille 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit wenig Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den ausgekühlten Kuchen daraufsetzen.

Für die Karottencreme die geschmorten Karottenscheiben mit der Aprikosenkonfitüre und dem Zitronensaft sehr fein mixen. Die Kuvertüre mit dem Küchenmesser zerkleinern. In einem kleinen Topf den Rahm auf 85 Grad erhitzen (mit dem Thermometer kontrollieren; die genaue Temperatur ist wichtig, damit sich die Kuvertüre gut mit dem Rahm verbindet). Die Kuvertüre dazugeben und im Rahm schmelzen, mit einem Schneebesen glattrühren. Zum Karottenpüree geben und nochmals mixen. Nach Geschmack mit weiterem Zitronensaft und Puderzucker abschmecken, kühl stellen. Die Masse in einen Dressiersack füllen und in Tupfern wie kleine Karotten, die aus der Erde gucken, auf die Torte spritzen. Mit Dillspitzen garnieren. Zugedeckt und kühl gelagert, hält sich die Torte gut 4 Tage.