

Rübli-Torte mit Möhren-Reduktion, Frischkäse-Eis

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

120 g Möhren	120 g gemahlene Mandeln	2 Eier
1 Orange	30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 EL Rum	110 g Rohrohrzucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

Für die Möhrenreduktion:

350 ml Möhrensaft	50 ml Sanddornmark	1 Streifen Orangenschale
20 g Marzipan	$\frac{1}{2}$ Limette	1 Sternanis
1 Vanilleschote	20 g Zucker	

Für das Eis:

132,5 g Vollmilch	75 g Vollfettfrischkäse	75 g Crème fraîche
80 g Sahne	20 g Milchpulver	72,5 g Dextrose
2 g Pektin	1 Vanilleschote	25 g extrafeiner Zucker
12,5 g Invertzucker		

Für den Speck-Krokant:

3-4 Scheiben dünner Speck	1 EL Ahornsirup
---------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

1 Karotte	200 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
Zimt		

Für den Kuchen: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kleine Muffinformen fetten. Möhren schälen und feinreiben. Eier trennen.

Eiweiß mit 1 EL von der Zuckermenge und dem Salz steif schlagen.

Eigelb mit dem restlichen Zucker hell-schaumig aufschlagen. Möhren schälen und reiben. Orangenabrieb und die Möhren hinzufügen und unterrühren. Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Zimt vermischte, gesiebte Mehl zur Eimasse geben und unterrühren. Rum hineingeben. Zum Schluss den Eischnee sorgfältig unter den Teig heben. Teig in die Formen füllen und ca. 12-15 Minuten backen.

Für die Möhrenreduktion: Limette auspressen. Zucker karamellisieren und mit dem Möhrensaft ablöschen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und um zwei Drittel einreduzieren lassen. Durch ein feines Sieb gießen.

Für das Eis: Mark der Vanilleschote auskratzen. Alle Zutaten mit dem Pürierstab gut mixen. Masse in der Eismaschine bis zur gewünschten Konsistenz fest frieren lassen.

Für den Speck-Krokant: Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Ahornsirup bestreichen. 10-15 Minuten im Ofen backen. Anschließend wenden, wiederum mit Sirup bestreichen und nochmals 10-15 Minuten backen, bis der Speck goldbraun karamellisiert ist.

Für die Garnitur: Karotte schälen und mit dem Sparschäler feine Scheiben runterschneiden. Als Garnitur diese eng aufrollen. Vanillemark auskratzen und mit der Sahne aufschlagen. Nach dem Anrichten mit Zimt bestäuben.

Den Möhrenkuchen auf einen Teller setzen und mit der Sahne und Zimt garnieren. Karottenröllchen dazusetzen. Die Möhrenreduktion in ein kleines Glas geben. Das Eis in eine kalte Schale füllen, Speck hineinstecken und servieren.

Kristin Stavermann am 15. März 2022