

# Möhren-Ingwer-Törtchen mit Zitronen-Mascarpone-Creme

vorgestellt von Sven Walton

## ZUTATEN

### FÜR DIE MÖHREN-INGWER

250 g Möhren  
10 g Ingwer  
100 g Butter  
30 g Sonnenblumenöl  
200 g Zucker  
200 g Ei (ca. 4 Stück)  
175 g Mehl  
25 g Flohsamenschalen  
1 Prise Salz  
½ Vanilleschote  
Abrieb einer Orange  
100 g gemahlene Pistazien  
5 g Backpulver

### FÜR DIE ZITRONEN-MASCARPONE-CREME

500 g Sahnequark  
250 g Mascarpone  
50 g Zucker  
½ Vanilleschote  
100 g Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
Saft einer Zitrone  
Abrieb einer Zitrone  
1 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe

### FÜR DIE DEKORATION

50 g gehackte Pistazien



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für die Möhren-Ingwer-Törtchen weiche Butter mit Vanille, Orangenabrieb, Salz und der Hälfte des Zuckers leicht schaumig aufschlagen. Eier trennen und das Eigelb nach und nach dazugeben und weiter aufschlagen. Zum Schluss das gesiebte Mehl, Flohsamenschalen, Backpulver und gemahlene Pistazien unterrühren und kurz weiter aufschlagen.

Möhren schälen und mit Hilfe einer Reibe in feine Streifen reiben. Ingwer ebenfalls schälen und mit einer feinen Reibe ganz fein reiben. Öl dazugeben, alles vermischen und unter die Buttermischung rühren. In einer separaten Schüssel Eiweiß und die andere Hälfte des Zuckers cremig aufschlagen und als letztes unter die Butter-Möhren-Mischung heben.

Die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels in 14 Backringe (8cm Durchmesser) füllen

und 25-30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und horizontal in zwei Hälften teilen.

Für die Zitronen-Mascarpone-Creme Zucker mit Sahnesteif mischen und mit Sahne aufschlagen. Sahnequark und Mascarpone glattrühren, den Abrieb und den Saft einer Zitrone dazugeben.

Die Vanilleschote auskratzen und ebenfalls zur Mascarpone geben. Etwas gelbe Lebensmittelfarbe unterrühren und zum Schluss die aufgeschlagene Sahne unterheben.

Die Böden der Törtchen wieder in die Ringe geben und mit Zitronen-Mascarpone-Creme befüllen, Deckel aufsetzen und für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss die Törtchen aus den Ringen lösen und mit der restlichen Zitronen-Mascarpone-Creme dekorieren und mit etwas gehackten Pistazien bestreuen.