

## IT Torta alle carote con guarnizione al formaggio fresco

Per poter preparare questo squisito dolce sono necessari:

**Impasto:** 250 g di carote grandi, 225 g di zucchero, 180 g di burro (a temperatura ambiente), 1 pizzico di sale, 4 uova (misura M), 3 cucchiaini rasi di lievito in polvere, 180 g di farina, 180 g di mandorle tritate, un po' di burro per lo stampo

**Guarnizione:** 40 g di burro (a temperatura ambiente), 1 cucchiaino di scorza di un limone non trattato appena grattugiata, 60 g di zucchero a velo, 75 g di formaggio fresco ad alto contenuto di grassi (a temperatura ambiente)

**Preparazione:** Sbucciare le carote e grattugiarle grossolanamente. Metterne da parte 75 g per la torta. Mettere il resto delle carote con 50 g di zucchero in una padella e cuocere a fuoco lento per 5 minuti.

Stenderle sulla carta da forno e lasciarle raffreddare.

Preriscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Per l'impasto mettere il burro ben ammorbidito, 175 g di zucchero e il sale in un recipiente e lavorare con le fruste dello sbattitore elettrico per ca. 5 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare le uova una dopo l'altra. Incorporare le carote grattugiate. Setacciare la farina e il lievito in polvere, mescolare con le mandorle e incorporare il tutto alla massa di burro con la frusta.

Imburrare leggermente lo stampo o cospargerlo con spray antiaderente alimentare\* e versare uniformemente l'impasto al suo interno.

Cuocere il dolce per ca. 60 minuti sul ripiano centrale del forno.

Il tempo di cottura può variare a seconda del forno, perciò consigliamo di fare la prova dello stecchino verso la fine della cottura.

Lasciare raffreddare su una gratella per dolci\*, quindi togliere il dolce dallo stampo quando è ancora tiepido e lasciarlo raffreddare completamente sulla gratella.

Per la guarnizione lavorare con le fruste dello sbattitore elettrico il burro ammorbidito, la scorza di limone e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare il formaggio fresco un po' alla volta.

Distribuire sofficientemente la guarnizione sulla torta e cospargerla con le carote grattugiate.

## NL Wortelcake met roomkaastopping

Voor het bereiden van deze lekkere taart, hebt u nodig:

**Beslag:** 250 g grote wortelen, 225 g suiker, 180 g boter (kamertemperatuur), 1 snufje zout, 4 eieren (maat M), 3 afgestreken tl bakpoeder, 180 g bloem, 180 g gemalen amandelen, een beetje boter voor de vorm

**Topping:** 40 g boter (kamertemperatuur), 1 tl verse, biologische citroenrasp, 60 g poedersuiker, 75 g roomkaas (kamertemperatuur)

**Vorbereiding:** De wortelen schillen en grof rasp. 75 g voor de cake opzij zetten. De rest van de wortelen met 50 g suiker in een pan doen en 5 minuten koken.

Op bakpapier leggen en laten afkoelen.

De oven voorverwarmen tot 180 °C boven- en onderwarmte (heteluchtoven 160 °C).

Voor het beslag de zeer zachte boter, 175 g suiker en snufje zout in een kom doen en met een handmixer in ca. 5 minuten schuimig kloppen. De eieren geleidelijk toevoegen en meekloppen. Vervolgens de geraspte wortelen erdoor roeren. Tot slot bakpoeder en bloem zeven, de amandelen erdoor doen en met een garde door het botermengsel roeren.

De vorm dun invetten met boter of bakspray\* en het beslag gelijkmatig over de vorm verdelen.

De cake gedurende 60 minuten bakken in het midden van de oven.

De baktijd kan per oven variëren. We raden daarom aan tegen het einde van de baktijd het resultaat met een tandenstoker te controleren.

De bakvorm op een rooster\* iets laten afkoelen, vervolgens de lauwwarme cake uit de vorm halen en goed laten afkoelen op het rooster.

Voor de topping de zachte boter, citroenrasp en poedersuiker met de garde van een handmixer schuimig kloppen. De roomkaas geleidelijk toevoegen en meekloppen.

De topping luchtig over de wortelcake gieten en met het wortelschaafsels bestrooien.

## Nicht nur für den Osterhasen:



## Karotten-Kuchen mit Frischkäse-Topping

Um den leckeren Kuchen zubereiten zu können, benötigen Sie:

**Teig:** 250 g große Karotten, 225 g Zucker, 180 Butter (zimmerwarm), 1 Prise Salz, 4 Eier (Größe M), 3 gestr. TL Backpulver, 180 g Mehl, 180 g geriebene Mandeln, etwas Butter für die Form

**Topping:** 40 g Butter (zimmerwarm), 1 TL frisch geriebene Bio-Zitronenschale, 60 g Puderzucker, 75 g Frischkäse Doppelrahmstufe (zimmerwarm)

**Zubereitung:** Die Karotten schälen und grob raspeln. 75 g für den Kuchen zur Seite legen. Den Rest mit 50 g Zucker in eine Pfanne geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Für den Teig die sehr weiche Butter, 175 g Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Rührgerätes ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterschlagen. Dann die geriebenen Karotten unterheben. Zum Schluss Backpulver und Mehl sieben, mit den Mandeln mischen und mit einem Schneebesen unter die Buttermasse heben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray\* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Den Kuchen ca. 60 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Backzeit kann je nach Backofen variieren, darum empfehlen wir gegen Ende des Backvorgangs eine Stäbchenprobe durchzuführen.

Die Form auf einem Auskühlgitter\* leicht abkühlen lassen, dann den Kuchen lauwarm aus der Form lösen und auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Für das Topping weiche Butter, Zitronenschale und Puderzucker mit den Quirlen des Rührgerätes schaumig schlagen. Nach und nach den Frischkäse unterschlagen.

Das Topping auf dem Karottenkuchen fluffig verteilen und mit den Karottenraspeln bestreuen.

## IT Torta al formaggio quark e frutti di bosco

Per poter preparare questo squisito dolce sono necessari:

**Impasto:** 250 g di burro (a temperatura ambiente), 220 g di zucchero, 5 uova (misura M), 100 g di formaggio quark (magro), 3 cucchiaini rasi di lievito in polvere, 400 g di farina, 250 g di frutti di bosco freschi a piacere (mirtilli, lamponi, ribes o ribes nero)

**Guarnizione:** 250 g di formaggio quark (magro), 2 cucchiaini di zucchero, 150 ml di panna montata, 200 g di frutti di bosco freschi a piacere

**Preparazione:** Preiscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Mettere il burro ben ammorbidito e lo zucchero in un recipiente e montare con la frusta dello sbattitore elettrico per ca. 5 minuti fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova una dopo l'altra.

Aggiungere il formaggio quark. Setacciare la farina e il lievito in polvere e incorporare il tutto alla massa di burro con la frusta. Infine incorporare i frutti di bosco.

Imburrare leggermente lo stampo o cospargerlo con spray antiaderente alimentare\* e versare uniformemente l'impasto al suo interno.

Cuocere il dolce per ca. 70 minuti sul ripiano centrale del forno.

Il tempo di cottura può variare a seconda del forno, perciò consigliamo di fare la prova dello stecchino verso la fine della cottura.

Lasciare raffreddare su una gratella per dolci\*, quindi togliere il dolce dallo stampo quando è ancora tiepido e lasciarlo raffreddare completamente sulla gratella.

Amalgamare il quark con un cucchiaino di zucchero. Montare la panna a neve ferma aggiungendo un cucchiaino di zucchero. Incorporare la panna con il quark, distribuire il composto sulla torta e decorare con i frutti di bosco. Servire immediatamente.

**Suggerimento:** Se si utilizzano frutti di bosco scongelati, spolverarli con un po' di farina per evitare che affondino nella torta. Il tempo di cottura aumenta di un paio di minuti (fare la prova dello stecchino). Senza guarnizione la torta si conserva per alcuni giorni.

## NL Bessenkwarckake

Voor het bereiden van deze lekkere taart, hebt u nodig:

**Beslag:** 250 g boter (kamertemperatuur), 220 g suiker, 5 eieren (maat M), 100 g kwark (mager), 3 afgestreken tl bakpoeder, 400 g bloem, 250 g verse bessen naar wens (bosbessen, frambozen, rode bessen of zwarte bessen)

**Topping:** 250 g kwark (mager), 2 el suiker, 150 ml slagroom, 200 g verse bessen naar wens

**Vorbereiding:** De oven voorverwarmen tot 180 °C boven- en onderwarmte (heteluchtoven 160 °C).

De zeer zachte boter, suiker en het zout in een kom doen en met een handmixer in ca. 5 minuten schuimig kloppen. De eieren geleidelijk toevoegen.

Vervolgens de kwark toevoegen. Bakpoeder en bloem zeven en met een garde door het botermengsel roeren. Tot slot de bessen toevoegen.

De vorm dun invetten met boter of bakspray\* en het deeg gelijkmatig over de vorm verdelen.

De cake gedurende 70 minuten bakken in het midden van de oven.

De baktijd kan per oven variëren. We raden daarom aan tegen het einde van de baktijd het resultaat met een tandenstoker te controleren.

De bakvorm op een rooster\* iets laten afkoelen, vervolgens de lauwwarme cake uit de vorm halen en goed laten afkoelen op het rooster.

De kwark met een eetlepel suiker tot een gladde massa roeren. De slagroom met nog een eetlepel suiker stijfkloppen. Slagroom door de kwark scheppen, over de cake verdelen en met bessen decoreren. Cake meteen serveren.

**Tip:** als u ontdoide bessen uit de diepvries gebruikt, kunt u deze met wat bloem bestrooien om te voorkomen dat ze in de cake wegzakken. De baktijd is dan een paar minuten langer (met tandenstoker controleren). Zonder topping is de cake een aantal dagen houdbaar.

## Einfach Beerig:



## Beeren-Quark-Kuchen

Um den leckeren Kuchen zubereiten zu können, benötigen Sie:

**Teig:** 250 g Butter (zimmerwarm), 220 g Zucker, 5 Eier (Größe M), 100 g Quark (Magerstufe), 3 gestr. TL Backpulver, 400 g Mehl, 250 g frische Beeren nach Belieben (Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder schwarze Johannisbeeren)"

**Topping:** 250 g Quark (Magerstufe), 2 EL Zucker, 150 ml Schlagsahne, 200 g frische Beeren nach Belieben

**Zubereitung:** Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Die sehr weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Rührgerätes ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzufügen.

Dann den Quark zugeben. Backpulver und Mehl sieben und mit einem Schneebesen unter die Buttermasse heben. Zum Schluss die Beeren unterheben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray\* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Den Kuchen ca. 70 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen. Die Backzeit kann je nach Backofen variieren, darum empfehlen wir gegen Ende des Backvorgangs eine Stäbchenprobe durchzuführen.

Die Form auf einem Auskühlgitter\* leicht abkühlen lassen, dann den Kuchen lauwarm aus der Form lösen und auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Den Quark mit einem Esslöffel Zucker glatt rühren. Die Schlagsahne ebenfalls mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Schlagsahne unter den Quark heben, auf dem Kuchen verteilen und mit Beeren dekorieren. Kuchen sofort servieren.

**Tipp:** Verwendet man aufgetaute TK-Beeren, sollten diese mit etwas Mehl bestäubt werden, damit sie im Kuchen nicht absinken. Dabei erhöht sich die Backzeit um ein paar Minuten (Stäbchenprobe). Ohne das Topping hält sich der Kuchen mehrere Tage.