

Der weltbeste Carrot-CooCake mit Cream Cheese Frosting



Zutaten: (Für 1 Torte - 18 cm Durchmesser)
Für den Cookie Teig:

- 200g Butter
- 200g Zucker
- 100g Mehl
- 250g Haferflocken
- 1 Ei
- 1 PK Vanillezucker
- 1TL Backpulver

Für den Carrot Cake

- 3 Eier
- 230g Zucker
- 120g Weizenmehl
- 80g gemahlene Mandeln
- 1 Pk Vanillezucker
- 2TL Backpulver
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 Msp. gem. Nelken
- 1 Pr. Salz
- 160ml Sonnenblumenöl
- 300g geriebene Karotten
- (+ Fett + Mehl für die Backform)

Für das Frosting

- 600g Frischkäse (Doppelrahstufe)
- 200g weiche Butter
- 100g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Für den Cookie Teig:

• Eier und den Zucker mit den Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen (ca. 5 Min.) In einem Topf die Butter über dem Herd schmelzen und die Haferflocken unterrühren. In einer separaten Schüssel die restlichen Zutaten vermischen. Nun abwechselnd Butter und Mehl zur Eiermasse zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 3 Teile teilen. Eine Tortenform (18cm) fetten und Mehlen und den Boden mit Backpapier auslegen. Ein Drittel des Cookie Teigs auf dem Boden verteilen und bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig braun wird. Gleichzeitig kann ein weiteres Drittel als Kekse gebacken werden indem einfach Kugeln geformt und diese dann für ca. 15 Minuten auf einem mit Backpapier belegtem Blech mit in den Ofen geschoben werden. Den fertigen Cookieboden aus der Form lösen und beiseite stellen.

Für den Rührteig:

• Eier und den Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Separat die trockenen Zutaten vermischen und dazu geben. Sonnenblumenöl und die Geriebenen Karotten ebenfalls dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Erneut die Tortenform vorbereiten. Den Boden der Form mit dem letzten Drittel des Cookie Teigs bedecken und den Karottenteig darüber verteilen. (Es sollte bis zum oberen Rand der Form noch mindestens 3 cm Platz sein) Die Ofentemperatur auf 160°C reduzieren und den Kuchen auf mittlerer schiene 55-60 Minuten backen. (Mit der Stäbchenprobe testen ob der Kuchen durch ist - jeder Ofen ist da etwas anders)

Für das Topping:

• Das Frischkäse Topping vorbereiten indem ihr alle Zutaten in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagt. Dies sollte ca. 5-7 Minuten dauern.

Zusammensetzen

• Den fertig gebackenen und ausgekühlten Karottenkuchen in der Mitte halbieren. Auf die unterste Schicht wird etwas Frosting streichen und die Cookieschicht darauf legen. Nun folgt eine weitere Frostingschicht und die Oberseite des Karottenkuchens. Nun mit dem Restlichen Frosting den Kuchen ummanteln. Die separat gebackenen einzelnen Cookies in einem Mixer zerkleinern und mit den Kekskrümel den Kuchen ummanteln.