

# Carrot-Drip-Cake mit Blaubeeren

Lockerer Biskuit mit Möhren, Buttercreme und Blaubeeren

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 22 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

350 g Möhren  
6 Eiweiß (Größe M)  
6 Eigelb (Größe M)  
160 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
300 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
80 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
250 g weiche Butter  
300 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre  
fix Zartbitter  
40 g Butter  
bunte Schokoladeneier

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Möhren schälen und fein raspeln. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. cremig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mandeln und Möhren unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterziehen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**



Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 3 Buttercreme:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen.

- 4 Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise darunter rühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

- 5 Das mitgebackene Papier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen und 3 geh. EL Buttercreme darauf streichen. Blaubeeren verlesen und die Hälfte davon auf der Creme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Auf dem zweiten Boden 3 geh. EL Buttercreme verstreichen und die restlichen Blaubeeren verteilen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Tortenring lösen und entfernen. Mit der restlichen Buttercreme die Torte vollständig einstreichen und mind. 1 Std. kalt stellen.

### 6 Verzieren:

Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Guss mit einem Teelöffel zuerst am Rand verteilen und kleine "Nasen" herunterlaufen lassen. Dann die Mitte mit dem übrigen Guss ausfüllen. Mit Schokoladeneiern verzieren.

