



## Naked Möhren- Cheesecake mit Orange

 ca. 2 Stunden | Wartezeit ca. 5  
Stunden

 12-16 Stücke



### Zutaten

---

|   |   |
|---|---|
| 250 g Möhren                                    | 200 g weiche Butter                             |
| 175 g Zucker                                    | 1 Päckchen Vanillezucker                        |
| 1 Prise Salz                                    | 5 Eier (Gr. M)                                  |
| 200 g Mehl                                      | 1 Päckchen Backpulver                           |
| 150 g gemahlene<br>Haselnüsse                   | abgeriebene Schale und<br>Saft von 1 Bio-Orange |
| 75 ml Milch                                     | 3 Blatt Gelatine                                |
| 525 g<br>Doppelrahmfrischkäse                   | 100 g Puderzucker                               |
| 200 g Schlagsahne                               | 2 EL Grafschafter Goldsaft                      |
| Oster-Deko zum Verzieren<br>(z. B. kleine Mini- | Fett und Mehl für die Form                      |

Marzipanmöhren, Mini-Osterhasen, weiße Mini-Baisertuffs und bunte Mini-Ostereier)

## Zubereitung

Möhren putzen, schälen und raspeln. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes 6–7 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen. Unter den Teig rühren. Möhrenraspel, Hälfte der Orangenschale und Milch zum Schluss unterrühren.

Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (24 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe!). Dann im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und waagrecht halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Rest Orangenschale und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 7 Minuten cremig aufschlagen. Schlagsahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen. Schlagsahne und Graftschafter Goldsaft unter die Frischkäsemasse heben.

Orangensaft in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Orangensaft vorsichtig auflösen. Mit 2 EL Creme verrühren, dann alles in die restliche Creme rühren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben, ein Tortenring darumlegen.

Hälfte der Creme auf dem untern Boden verstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Rest Creme, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

Tortenring lösen, Rest Creme am Rand verteilen und unregelmäßig verstreichen, damit man die Böden noch erkennen kann. Torte nochmals ca. 2 Stunden kalt stellen. Torte auf der Oberfläche und am Rand mit Oster-Deko verzieren.

Pro Stück ca. 1980 kJ, 470 kcal.