

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 08.04.2022

Rüblitorte mit Eierlikör-Joghurt-Creme

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Rüblikuchen:

400 g Karotten
8 Eier (Größe M)
150 g Zucker
200 g Mandeln, gemahlen
200 g Haselnusskerne, gemahlen
60 g Maisstärke oder Speisestärke, glutenfrei
1 TL Zimt
1 Bio-Zitrone, davon die Schale und den Saft
1 Prise Salz

Für die Eierlikör-Joghurt-Creme:

6 Blatt Gelatine, weiß
250 ml Eierlikör
70 g Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
300 g Naturjoghurt
1 Bio-Zitrone, davon die Schale und den Saft
450 g Sahne

Für die Eierlikörglasur:

3 Blatt Gelatine, weiß
250 ml Eierlikör
Schokoladendekor, weiß

Außerdem:

1 Springform (Ø 26 cm)
etwas Butter für die Form
1 Tortenring (Ø 26 cm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit etwas Butter einfetten.
2. Für den Rüblikuchen die Karotten waschen, schälen und fein raspeln. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker in einer Rührschüssel aufschlagen. Die Karottenraspeln unterrühren.
3. Die Mandeln mit Haselnusskernen und Speisestärke vermischen und unter die Eimasse rühren. Dann Zimt, Zitronenschale und etwas Zitronensaft unterrühren.
4. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben. Teig in die Springform geben, glatt verstreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Rüblikuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. 200 ml Eierlikör mit 30 g Zucker und dem Eigelb in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen. Die Gelatine abtropfen lassen, zur Eierlikörmischung geben und unter Rühren lösen.
6. Den Joghurt mit Zitronenschale und -saft in einer Schüssel verrühren. Die Sahne mit 40 g Zucker halb steif schlagen. Die Eierlikörmischung zum Joghurt geben und unterrühren. Die Sahne portionsweise unterheben. 50 ml Eierlikör unterrühren.



7. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und den Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Eierlikörcreme auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und die übrige Creme darauf verteilen. Die Torte abgedeckt 3–4 Stunden oder über Nacht kaltstellen.
8. Für die Eierlikörglasur die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. 100 ml Eierlikör in einem kleinen Topf erwärmen. Die Gelatine abtropfen lassen und unter Rühren darin lösen. Den übrigen Eierlikör (150 ml) unterrühren.
9. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Die Eierlikörglasur gleichmäßig darauf verteilen und im Kühlschrank kurz anziehen lassen.
10. Zum Servieren den Tortenring lösen und die Rübliorte mit Schokoladendekor nach Belieben verzieren.