

# Pikante Oster-Karottentorte

mit Traditions-Beinschinken, Frischkäse und Kräutern

## Was du dazu benötigst

200g Traditions-Beinschinken Radieschen  
Frühlingszwiebel  
Kräuter, frisch (z. B. Rosmarin, Petersilie)

### Für die Füllung:

250ml Schlagobers  
250g Frischkäse, natur  
2 EL Sauerrahm

### Für den Biskuit:

100g Traditions-Beinschinken  
6 Eier  
150ml Butter, geschmolzen  
200g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
100g Nüsse, gesalzen  
½ Bund Petersilie  
1 - 2 Karotten  
Etwas Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Für den Biskuit die Eier in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen und die geschmolzene Butter danach langsam einrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und ebenso unterheben.

Die Nüsse und Petersilie hacken. Die Karotten waschen, putzen und fein reiben. Den Traditions-Beinschinken in kleine Würfel schneiden. Nüsse, Petersilie, Karotten und Schinken unter den Teig heben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (Ø 18 - 20 cm) füllen, im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 20 - 25 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung Schlagobers steif schlagen und den Frischkäse und Sauerrahm untermengen. Die Hälfte der Creme auf einen Tortenboden streichen und 100g Schinken darauf verteilen. Den zweiten Boden aufsetzen, die restliche Creme darauf verstreichen und mit den weiteren 100g Schinken belegen.

Die Radieschen in Stifte und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die pikante Karottentorte mit Radieschen, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern garniert servieren.

## Tipp

Optional frisch geriebenen Kren auf der Torte servieren.

## Portionen

1 Torte Ø 18-20 cm

## Dauer

60 Minuten

Davon Kochzeit: 25 Minuten

Davon Vorbereitungszeit: 35 Minuten

## Level

Einfach

