

Karotten-Sim Bim

Notizen:



Karotten-Sim Bim

Zutaten für 6 *Sim-Bim*-Gläser

Karottenmasse

- 200 g brauner Zucker
 - 5 Eier
 - 180 g Mehl, glatt
 - 1 Packerl Weinstein-Backpulver
 - 100 g *Basic 30 % weiß*, gehackt
 - 300 g Karotten, geschält und grob gerieben
 - 1 Vanilleschote, das Mark
 - 1 Prise Salz
 - 150 g Butter, flüssig
 - 1 Orange, Schale fein gerieben
- Butter und Mehl für die Gläser

Creme

- 150 g Mascarpone
- 40 g Staubzucker
- 100 ml Schlagobers

Deko

- 1 Karotte, geschält
Endorphine



Zubereitung

1. Braunen Zucker mit Eiern, Salz, Orangenschale und dem Mark der Vanilleschote dick schaumig rühren, Mehl und das Weinstein-Backpulver versieben und die restlichen Zutaten nach und nach zugeben.
2. *Sim-Bim*-Gläser mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Die Karottenmasse bis 1 cm unter den Rand in die *Sim-Bim*-Gläser füllen und im vorgeheizten Backrohr (mittlere Schiene/Gitterrost) bei 170° C ca. 35 Minuten backen. Kurz in den Gläsern rasten lassen, stürzen und auskühlen lassen.
3. Karotte mit einem Sparschäler abziehen und die Karottenscheiben im Wasser kurz blanchieren, dann trocken tupfen und auf ein Backtrennpapier legen, im vorgeheizten Backrohr bei 100° C ca. 120 Minuten trocknen lassen.
4. Für die Creme alle Zutaten in einem Schneekessel zu einer cremigen Masse schlagen und in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen.
5. Karotten-*Sim-Bim* 2-mal quer durchschneiden und mit der Creme füllen.
6. Mit den Karottenstreifen und einem *Endorphin* servieren.

Tipp: Statt *Basic 30 % weiß* können Sie auch andere weiße Schokoladen aus der „Basic“- , „Labooko“- oder „Glühbirnchen“-Serie verwenden.