Torte „Einhorns Tod“ – Karottenkuchen mit Walnüssen

Zutatenliste für den Teig:
420 Gramm Mehl
400 Gramm Zucker
450 Gramm Pflanzenöl
6 Eier
800 Gramm Karotten geraspelt
150 Gramm Walnüsse
3 TL Natron
1 TL Salz
4 – 5 TL Zimt
2 Tütchen Bourbon-Vanillezucker

Zutatenliste für die Creme:
300 Gramm Frischkäse
150 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
600 Gramm Puderzucker

Außerdem:
3 x Rollfondant (weiß) zum Überziehen der Torte
Fondant für das Einhorn
Lebensmittelfarben rot, blau, gelb, braun zum Einfärben des Fondant (fürs Modellieren der Figur)
Etwas Kakao und Honig

1 Springform groß
1 Springform klein

Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit Natron, Salz und Zimtpulver vermischen
2. Walnüsse hacken, Karotten fein raspeln
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen
4. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren
5. Nach und nach die Mehlmischung darunter heben
6. Zuletzt Nüsse und Karotten dazu geben
7. Aus dem Teig drei Böden backen – zwei in der größeren, einen in der kleineren Springform. Backzeit für groß ca. 40 Min, klein ca. 30 Min.
8. Die drei Böden gut abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Frischkäse mit der Butter und dem Puderzucker zu einer geschmeidigen Creme mixen und kühl stellen bis die Creme fest ist. Wenn die Creme zu weich ist, evtl. noch etwas Puderzucker dazu geben (Creme muss gut fest sein, sonst verrutscht die Torte).

9. Tortenböden einmal durchschneiden und mit der Creme füllen. Aufeinander setzen und auch außen mit Creme bestreichen. Anschließen wieder kurz kalt stellen.
   Nun zuerst das Oberteil der Torte (kleinerer Boden) und dann das Unterteil (zwei größere Böden zusammen) in den Rollfondant einschlagen und die Torte zusammen setzen.
   Ein Einhorn aus Fondant formen (am besten einen Tag vorher, damit es auch gut fest wird). „Blut" aus etwas Honig, Kakao und roter Lebensmittelfarbe herstellen und den Kuchen fertig dekorieren.

   Fertig – Happy Halloween!