



TOURTE AUX CAROTTES

Ingrédients :

- 6 jaunes d'œufs
- 200 gr de sucre
- 1 citron
- 300 gr de noisettes
- 300 gr de carotte
- 80 gr de farine
- 6 œufs en neige
- ½ sachet de poudre à lever

1. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux, ajouter le jus et le zeste de citron, les noisettes finement moulues, la farine tamisée et la poudre à lever. Incorporer gentiment les œufs en neige.
2. Mettre le mélange dans moule beurré et saupoudré d'amandes râpées, cuire dans un four préchauffé à feu doux. Temps de cuisson : 1h-1h15. Température : 180-200°C.

RÜEBLITORTE

Zutaten :

- 6 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone
- 300 g Haselnuss
- 300 g Rüepli
- 80 g Mehl
- 6 Eierschnee
- ½ Päckli Backpulver

1. Zucker, Eigelb schaumigrühren, Zitronensaft und -rinde, Salz, die feingeriebenen Nüsse und Rüepli und das gesiebte Mehl und Backpulver Beifügen, den geschlagenen Eierschnee leicht darunterziehen.
2. Die masse in eine mit butter ausgestrichene und mit geriebebe Mandeln bestreute Form geben un im vorgewärmten Ofen bei schwärzer Hitze backen. Backzeit 1-1¼ Stunden. Temperatur: 180-200 Grad.