

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Pumpkin-Spice-Torte
mit Ahornsirup-Frosting
und karamellisierten Pekannüssen



globus.de



8-12 Stücke



3,5 h
+ 4,5 h Kühlzeit



mittel



2x Springformen
18cm



Zutaten Pumpkin-Spice-Gewürz

- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 1 TL gemahlene Gewürznelken
- 5 TL Zimt (Alnatura)
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Piment

Zutaten Pumpkin-Spice-Biskuit

- 2 Eier, zimmerwarm
- 1/2 TL Salz
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 250 g Kürbispüree
- 100 g Sonnenblumenöl
- 100 g Schmand, zimmerwarm
- 255 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Kaisernatron
- 1 TL Pumpkin Spice Pulver

Zutaten Ahornsirup-Frosting

- 100 ml kalte Schlagsahne (Alnatura)
- 175 g Butter, zimmerwarm
- 40 g Puderzucker
- 40 g Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Frischkäse, zimmerwarm

Zutaten karamellisierte Pekannüsse

- 100 g Pekannüsse
- 50 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 50 g für Deko beiseite stellen

Zutaten Ahornsirup-Swiss-Meringue-Buttercreme

- 2 Eiweiß
- 75 g feiner brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 145 g Butter, zimmerwarm
- 2 EL Ahornsirup

So geht's:

1 Zubereitung Pumpkin-Spice-Gewürz:

Die Gewürze miteinander vermengen. Für den Biskuit benötigt man nur 1 TL der Gewürzmischung. Die restliche Gewürzmischung kann man über mehrere Monate in einem Glas mit Schraubverschluss aufbewahren.

2 Zubereitung Pumpkin-Spice-Biskuit:

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und zwei runde Backformen mit dem Durchmesser von 18 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend zimmerwarme Eier, Salz, Zucker und braunen Zucker 5 Minuten auf niedriger Stufe blass luftig aufschlagen. Nach und nach Kürbispüree, Öl und Schmand unterrühren. Anschließend Mehl mit Backpulver, Kaiseratron und Pumpkin-Spice-Pulver in eine separate Schüssel sieben und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Springformen streichen und 30-35 Minuten im Ofen backen.

3 Zubereitung Ahornsirup-Frosting:

Schlagsahne steif schlagen. Die zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine 5-10 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Puderzucker in die Schüssel sieben. Ahornsirup und Vanilleextrakt ebenfalls hinzugeben. Die Mischung erneut 2 Minuten cremig rühren. Anschließend den Frischkäse esslöffelweise einrühren. Bei diesem Schritt ist es wirklich wichtig, dass man darauf achtet, dass Butter und Frischkäse die gleiche Temperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt! Im letzten Schritt Schlagsahne unter das Ahornsirup-Frosting heben.

4 Zubereitung karamellierte Pekannüsse:

Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Sobald der Zucker sich leicht auflöst, die Pekannüsse hinzugeben und in den Zucker einrühren. Nun die Nüsse bei mittlerer Hitze karamellisieren, anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Teller verteilen und gut auskühlen lassen. Sobald die Nüsse abgekühlt sind in grobe Stücke hacken.



5 Zubereitung Ahornsirup-Swiss-Meringue-Buttercreme:

Eiweiß, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 60°C bringen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eiweiß-Zucker-Masse in der Küchenmaschine steif und glänzend aufschlagen bis sie Raumtemperatur erreicht hat. Nun die zimmerwarme Butter und Ahornsirup nach und nach zur Eiweiß-Zucker-Masse geben und alles zu einer glatten Buttercreme verrühren. Achtet bei diesem Schritt unbedingt darauf, dass die Eiweiß-Zucker-Masse und Butter die gleiche Temperatur haben, ansonsten gerinnt die Creme.

6 Fertigstellung:

Die ausgekühlten Pumpkin-Spice-Biskuits jeweils einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man jeweils 4 gleichdicke Bodenschichten erhält. Um den ersten Boden einen Tortenring mit dem Durchmesser von 18cm stellen. Ein Drittel des Ahornsirup-Frostings gleichmäßig darauf verteilen. Den 2. Boden darauf geben und erneut die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen, die Hälfte der karamellisierten Pekannüsse darauf verteilen. Den 3. Boden darauf setzen und das restliche Frosting fein säuberlich auf dem Biskuit verstreichen. Die 4. Bodenschicht oben auflegen und die Torte für etwa 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

7 Dekoration:

Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, kann sie aus dem Tortenring gelöst werden. Verteile die Hälfte der Ahornsirup-Swiss Meringue Buttercreme mit einer Winkelpalette auf dem Deckel und am äußeren Rand der Torte. Nun die Torte nochmal 30 Minuten kühl stellen. Die restliche Creme auf der Torte verstreichen und mit einem Teelöffel oder einer Palette ein beliebiges Muster einarbeiten. Zum Schluss den Rest der karamellisierten Pekannüsse dekorativ am äußeren Rand des Tortendeckels verteilen.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/suessebackideen