

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Kürbistorte



Zutaten

Teig

1 Hokkaido Kürbis
200 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
4 Eier
350 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL gemahlener
Ingwer

1 TL Zimt
½ TL Muskatnuss,
frisch gerieben
Evtl. Milch

Frosting

300 g Frischkäse
250 g Mascarpone
90 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
Abrieb einer
Bio-Orange

300 g Sahne
9 TL San-apart

Schokoladensoße

100 g Sahne
100 g Zartbitter-
schokolade

Dekoration

Abrieb einer
Bio-Orange



50 Min. jeweils 23 Min. 2 Std.

Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 Tortenringe auf 22 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen.

1 Teig

Den Kürbis halbieren und die Kerne heraus löffeln. Die Schale des Hokkaido Kürbisses darf mitverwendet werden. Den Kürbis in 2–3 cm große Stücke schneiden und in einen Topf legen. Nun so viel Wasser aufgießen, bis die Kürbisstücke gut bedeckt sind. Aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Den Kürbis so lange kochen lassen, bis die Stücke weich sind. Danach die Flüssigkeit abgießen und die Kürbisstücke mit 4–6 EL der Flüssigkeit fein pürieren. Davon für den Teig 450 g abwiegen und leicht abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit dem braunen und weißen Zucker, der Prise Salz und dem Vanillezucker weißcremig rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und glatt rühren. Anschließend das Kürbispüree hinzugeben. Mehl, Backpulver und die Gewürze mischen und in den Teig einrühren. Den Teig gleichmäßig in die Tortenringe verteilen und einzeln im Ofen für ca. 20–23 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen.

2 Creme

Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker kurz verrühren. Orangenschalenabrieb zufügen. Die Sahne langsam dazu gießen und bei niedriger Stufe verrühren. Nun San-apart hinzufügen, die Creme bei höchster Stufe steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen. Von außen beginnend kleine Tuffs auf die Torte spritzen. Zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls bespritzen. Den Teigdeckel nur außen mit Tuffs dekorieren. Die Torte kühl stellen.

3 Schokoladensoße

Für die Soße die Schokolade in Stücke brechen. Sahne aufkochen lassen und vom Herd herunternehmen. Schokolade hinzufügen und so lange rühren bis sie geschmolzen ist. Kurz abkühlen lassen. Anschließend die Schokoladensoße mittig auf der Torte verteilen und mit Orangenschalenabrieb dekorieren. Die Torte ca. 2 Stunden kühlen.



Rezepte auch online!

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

www.backen-mit-globus.de

