

KÜRBIS-CHEESECAKE-TORTE / INTERSPAR #46



- ANZEIGE -

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Diese Torte kombiniert winterlich gewürzten Käsekuchen mit luftigem Kürbiskuchen und leichter Frischkäse-Creme zu einer wunderschönen Herbsttorte. Cheesecake und Kürbis – einfach eine traumhafte Kombination.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
1 Stunden



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

KÜRBISKUCHEN

Entkerne den Kürbis, schneide ihn in grobe Stücke und raspel sie. Gib den Abrieb der Orange zu den Kürbisraspeln.

Gib Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in eine Schüssel und verrühre die Zutaten, bis eine schaumige Masse entsteht. Füge dann das Öl und die Kürbisraspel mit der Orangenschale hinzu und verrühre den Teig bei niedriger Stufe. Rühre das Mehl, Backpulver und die Mandeln nur noch kurz ein, bis sich alles verbunden hat.

Stelle 2 Tortenringe auf 20 cm und schlage sie mit Backpapier ein. Fülle den Teig ein, streiche ihn glatt und backe beide Ringe zusammen bei 170°C O/U für ca. 30 Minuten.



Du kannst den gesamten Teig auch in einer Backform backen. Dann dauert es etwa 50 Minuten.

KÄSEKUCHEN

Verrühre Frischkäse, Puderzucker, Stärke und saure Sahne. Gib ein Ei nach dem anderen zur Frischkäsemasse und rühre sie jeweils kurz ein. Füge dann die Gewürze und das Vanilleextrakt hinzu.

Stelle einen Tortenring auf 20 cm und schlage ihn mit Backpapier ein. Fülle die Käsekuchenmasse ein und klopfe die Masse ganz vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit die Luft entweichen kann.

Stelle den Ofen auf 120°C O/U und backe den Käsekuchen für 55 Minuten. Lasse den Kuchen dann für 30 Minuten im ausgeschalteten Backofen abkühlen. Nimm ihn anschließend aus dem Backofen und lasse ihn weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen. Stelle den Käsekuchen dann für 3 Stunden in den Kühlschrank.

KÜRBISKUCHEN:

- 300 g** Kürbisse (Hokkaido)
- 1** Orange
- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 180 g** Sonnenblumenöl
- 250 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 200 g** Mandeln (gemahlen)

GEWÜRZTER KÄSEKUCHEN:

- 350 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g** Puderzucker
- 10 g** Speisestärke
- 200 g** saure Sahne
- 3** Eier
- 1 Pr.** Zimt
- 1 Pr.** Nelke
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 1 TL** Vanilleextrakt

FRISCHKÄSE-CREME:

- 300 g** Butter (zimmerwarm)
- 300 g** Puderzucker
- 300 g** Frischkäse
- 1 TL** Zimt
- 4 EL** Aprikosenmarmelade



KÜRBIS-CHEESECAKE-TORTE / INTERSPAR #46

FRISCHKÄSE-CREME

Rühre die weiche Butter mit dem Puderzucker für 5-10 Minuten weiß cremig. Füge den Frischkäse und eine Prise Zimt hinzu und verrühre die Zutaten kurz.

KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE:

100 g Kürbiskerne

50 g Zucker

FÜLLE DIE TORTE

Löse die Kürbiskuchen aus den Backringen und schneide sie jeweils einmal durch, sodass 4 Böden entstehen. Fange dabei die Brösel auf und gib sie in eine Schüssel.



Falls die Böden nicht ganz flach sind, kannst du den oberen Teil abschneiden.



Lege den ersten Boden auf einen Tortenretter und bestreiche ihn mit der Aprikosenmarmelade. Setze den Käsekuchen darauf. Bestreiche ihn mit einer dünnen Schicht der Frischkäse-Creme. Lege den zweiten Boden auf und bestreiche ihn mit der Marmelade und einer Schicht Frischkäse-Creme. Wiederhole die Schritte mit dem dritten Boden. Schließe die Torte mit einem glatten Boden ab. Streiche den Rand mit einer Teigkarte sauber. Stabilisiere die Torte mit einem Tortenring und gebe zum Abschluss eine Schicht der Frischkäse-Creme oben auf die Torte. Achte drauf, dass du noch Creme zur Dekoration der Torte übriglässt. Stelle die Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank.

KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE

Röste die Kürbiskerne bei niedriger Stufe in einer Pfanne, bis sie leicht duften. Verstreue den Zucker darüber und vermische alles in der Pfanne. Erhitze die Mischung unter Rühren langsam, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lasse die karamellisierten Kürbiskerne auf Backpapier oder Dauerbackfolie abkühlen.

DEKORIEREN UND SERVIEREN

Löse die Torte mit einem Messer vorsichtig aus dem Tortenring. Verteile die übrige Creme auf dem Rand und oben auf der Torte und streiche sie mit einer Teigkarte glatt. Ziehe mit einer gezackten Teigkarte ein Muster in den Rand.

Hacke die karamellisierten Kürbiskerne mit einem Messer grob und verteile sie auf der Oberfläche der Torte. Drücke die Brösel der Tortenböden an den Rand.

Stelle die Torte bis zum Verzehr abgedeckt in den Kühlschrank. Gekühlt hält sich die Torte 3-4 Tage.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.