

# KÜRBISTORTE MIT ORANGEN-MASCARPONECREME UND SCHOKOGLASUR DELUXE



Hallo meine Lieben,

eigentlich will ich es noch gar nicht sagen, aber der Herbst steht schon vor der Tür, auch wenn in den letzten Tagen das Wetter deutlich schöner war als vorher. Als ich dann die Sweet Dreams Zeitschrift im Regal des Supermarktes sah, war klar, dass ich genau diese Torte probieren und euch vorstellen muss. Ich habe das Rezept etwas abgewandelt, da diese Rezepte ja einfach aus dem Amerikanischen übersetzt werden und diese deutlich süßer sind, als unsere Kuchen und Torten. Ich habe also deutlich Zucker reduziert und habe auch teilweise andere Zutaten verwendet.

Vorbereiten müsst ihr 2 Springformen mit jeweils 20 cm Durchmesser oder zwei Backrahmen mit 20 cm Durchmesser und außerdem solltet ihr den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund  
Durchmesser: 20 cm  
Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG TEIG

Wasche den Kürbis, schneide ihn in Würfel, gebe ihn mit etwa 4 EL Wasser in einen Topf und gare ihn mit geschlossenem Deckel so lange, bis er gar und weich ist. Eventuell musst du hierbei noch mehr Wasser dazu geben, so dass der Kürbis nicht am Topfboden anbrennt. Püriere den Kürbis und lasse ihn etwas abkühlen.

Gebe die Butter und den Zucker in eine Rührschüssel und rühre sie cremig. Gebe danach die Eier einzeln dazu und rühre weiter. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre sie KURZ.

Verteile den Teig in die beiden Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe ihn bei 175 °C O/U für etwa 30-40 Minuten. Meine Böden haben nur 30 Minuten gebacken. Stürze beide Kuchenteige aus der Form und lasse sie abkühlen.

## ZUBEREITUNG ORANGEN-MASCARPONE-CREME

Schlage die Sahne mit San Apart steif und stelle sie kühl. Verrühre kurz die Mascarpone, den Puderzucker, die Orangenschale, den Zimt, die Vanille und die Lebensmittelfarben. Mascarpone enthält viel Fett, deswegen darfst du sie nicht zu lange rühren, damit sie nicht gerinnt. Hebe danach die Sahne unter.

## TORTE ZUSAMMENSETZEN & FERTIGSTELLEN

Gebe den ersten Tortenboden auf eine Kuchenplatte und lege diese ggf. mit Backpapier aus, damit die Form sauber bleibt. Verteile etwa 1/3 der Creme auf dem Boden, lege den zweiten Boden auf und bestreiche ihn mit der restlichen Creme, erst auf der Oberseite, dann an den Seiten. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kühl, damit sie fest genug wird für den Schokoguss.

Hacke die Schokolade fein. Gebe etwa 2/3 der Schokolade mit dem Palmin in eine kleine Schüssel und schmelze sie über dem Wasserbad. Nehme sie anschließend aus dem Wasser heraus.

Rühre das restliche Drittel Schokolade ein und rühre so lange, bis sich die Schokolade gelöst hat. Füge die Sahne hinzu. Die Ganache sollte jetzt nicht zu dick

TEIG (2 X 20 CM):

- 200 g** Kürbis (z. B. Hokkaido – die Schale muss bei diesem Kürbis nicht entfernt werden)
- 170 g** Butter (weich)
- 125 g** weißen Zucker (lieber weniger)
- 125 g** braunen Zucker (lieber weniger)
- 4** Eier (Größe M)
- 100 g** Buttermilch (evtl. etwas mehr)
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Zimt
- 180 g** Mehl
- 75 g** Kakao
- 1** Backpulver

ORANGEN-MASCARPONE-CREME:

- 200 g** Sahne
- 1 TL** San Apart (Sahnesteifmittel von Küchle)
- 200 g** Mascarpone
- 100 g** Puderzucker (lieber weniger)
-

## KÜRBISTORTE MIT ORANGEN-MASCARPONECREME UND SCHOKOGLASUR DELUXE



sein und nicht zu flüssig sein. Gieße die Ganache schnell über die Torte und lasse sie an den Seiten herunter laufen. Die Ganache wird auf der Oberfläche schnell fest, weil die Torte kalt ist. Die Torte ist direkt verzehrbereit. Im Kühlschrank gelagert ist sie 2-3 Tage haltbar, schmeckt frisch aber am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Das Palmin sorgt dafür, dass die Ganache schön glänzt und dass sie nicht zu dickflüssig wird. Sie gibt ihr die richtige Konsistenz, kann aber natürlich auch weg gelassen werden.

- 1** Orange
- ½ TL** Zimt
- evtl. etwas Vanillezucker oder Vanilleschote
- gelbe und rote Lebensmittelfarbe, z. B. von Dekoback

### SCHOKOLADEN-GLASUR / GANACHE:

- 100 g** Zartbitterschokolade
- 1 EL** Kokosfett
- 3 EL** Sahne