

KÜRBISTORTE MARSHMALLOWFROSTING – SAFTIG & NUSSIG / FEINER KÜRBISKUCHEN



Die Kürbistorte habe ich mit meinem Lieblingskürbis, dem Hokkaido hergestellt. Aber auch mit einem Muskatkürbis schmeckt die Torte hervorragend. Mir persönlich gefällt vor allem das Marshmallowfrosting, welches mit einem Brenner karamellisiert wird.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG KÜRBISKUCHEN

Wasche den Kürbis und raspel ihn fein.



Der Hokkaido muss im Gegensatz zu den anderen Sorten nicht geschält werden.

Verrühre die Eier, das Eigelb, den Zucker, das Vanilleextrakt und das Salz in 4-5 Minuten cremig. Mahle in der Zwischenzeit die Haselnüsse und röste sie nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften.

Reibe die Orangenschale ab und füge sie gemeinsam mit dem Orangensaft, den Haselnüssen, dem Kürbis, dem Mehl, Backpulver und Zimt zum Teig hinzu und hebe die Zutaten kurz unter.

Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

KÜRBIS-DEKORATION

Verknete die weiße und rote Modellerschokolade mit gelber Lebensmittelfarbe, so dass ein schönes Orange entsteht. Teile sie in 12 Portionen ein und forme diese zu Kugeln. Drücke die Kugeln leicht flach und drücke am Rand mehrere Linien von oben bis unten ein, so dass eine Kürbisform entsteht. Bringe oben noch einen Stiel aus schwarzer Modellerschokolade an.

ZUBEREITUNG MARSHMALLOWCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Puderzucker, Espresso und Vanilleextrakt in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad für etwa 5 Minuten, damit das Eiweiß pasteurisiert wird. Rühre es anschließend mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine kalt. Streiche die Marshmallowcreme auf den abgekühlten Kürbiskuchen und klebe gehackte Haselnüsse an den Rand der Torte. Wenn du möchtest, dann kannst du die Marshmallowcreme mit einem Gasbrenner flambieren, damit sie

KÜRBISKUCHEN:

- 450 g** Kürbis (Hokkaido oder Muskat)
- 4** Eier
- 1** Eigelb
- 150 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** gemahlene Haselnüsse
- 175 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Zimt
- 1** Orange (unbehandelt)

KÜRBIS-DEKORATION:

- 100 g** Modellerschokolade weiß
- 40 g** Modellerschokolade (rot)
- Lebensmittelfarbpasten (gelb)
- 20 g** Modellerschokolade (schwarz)

MARSHMALLOWCREME & DEKORATION:

- 1** Eiweiß
- 2 EL** Espresso
- 125 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
-

KÜRBISTORTE MARSHMALLOWFROSTING – SAFTIG & NUSSIG / FEINER KÜRBISKUCHEN



karamellisiert.



75 g Haselnüsse (gehackt)

DEKORATION

Setze die Deko-Kürbisse auf die Torte und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3