



KÜRBISKERNTORTE

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

2	Ei(er)
70 g	Puderzucker
Prise(n)	Salz
1 Pkg.	
[päckchen]	Vanillezucker
10 g	Zitronenschale
40 ml	Rapsöl
60 g	Weissmehl
0.5 Pkg.	
[päckchen]	Backpulver
60 g	Kürbiskerne, fein gerieben

FÜR DIE CREME

60 g	Zucker
100 g	Kürbiskerne
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
40 g	Zucker
500 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUM GARNIEREN

	Rumkugeln
--	-----------

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Kürbiskern-Mischung vorsichtig unterheben.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
4. Für die Creme Zucker karamellisieren, Kürbiskerne dazumischen und auf ein Backpapier legen. Auskühlen lassen und mit einem Messer hacken.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und geschmolzene Schokolade gut unterrühren. Kürbiskerne beimengen und geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).