



ZUCCHINI KÜRBISKERN-TORTE MIT VANILLECREMEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremige Konsistenz



40



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g

280 g Zucker

5 Ei(er)

1 Pkg. Vanillezucker

80 ml Sonnenblumenöl

50 g Kürbiskerne, gehackt

50 g Baumnüsse, gerieben

100 g Haselnüsse, gerieben

1 Prise(n) Zimt

300 g Zucchini, gerieben

270 g Weissmehl, griffig

1 Pkg. Backpulver

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille

250 ml Vollrahm, geschlagen

200 g Mascarpone

150 g Zucker

100 g Kürbiskerne, fein gehackt

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Schokolade, dunkel

100 g Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Zucker, Eier und Vanillezucker kurz verrühren. QimiQ Saucenbasis, Öl, geriebene Nüsse, Kürbiskerne und Zimt dazumischen.
3. Den geriebenen Zucchini gut ausdrücken, mit Backpulver und Mehl vermischen und zur QimiQ Mischung mischen.
4. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Mascarpone, gehackte Kürbiskerne und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Den Boden in 2 Lagen schneiden und um den unteren Boden einen Tortenring geben. Die Hälfte der Marillenmarmelade darauf streichen und die Creme darüber verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen und mit der restlichen Marillenmarmelade bestreichen.
7. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Tortenring entfernen und die Torte mit Schokoladeglasur überziehen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen

lassen.

9. content not maintained in this
language