



KÜRBISKERNTORTE

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

2	Œuf(s)
70 g	Sucre glace
pincée	Sel
1	Sucre vanillé
10 g	Zitronenschale
40 ml	Kronenöl mit Buttergeschmack
60 g	Farine
0.5	Levure chimique
60 g	Kürbiskerne, finement râpé

FÜR DIE CREME

60 g	Sucre
100 g	Kürbiskerne
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Chocolat blanc, fondu
40 g	Sucre
500 ml	Crème entière, fouetté

ZUM GARNIEREN

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

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Staubzucker, 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 geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).