



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>280 g</b>	Zucker
<b>5</b>	Ei(er)
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>80 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>50 g</b>	Kürbiskerne, gehackt
<b>50 g</b>	Walnüsse, gerieben
<b>100 g</b>	Haselnüsse, gerieben
<b>1 Prise(n)</b>	Zimt
<b>300 g</b>	Zucchini, gerieben
<b>270 g</b>	Mehl, griffig
<b>1 Pkg.</b>	Backpulver

### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Classic Vanille
<b>250 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
<b>200 g</b>	Mascarpone
<b>150 g</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Kürbiskerne, fein gehackt

### FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

<b>125 g</b>	QimiQ Classic
<b>200 g</b>	Kuvertüre
<b>100 g</b>	Marillenmarmelade

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Zucker, Eier und Vanillezucker kurz verrühren. QimiQ Sahne-Basis, 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 Schlagobers 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