



# KÜRBISKERNTORTE

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

### FÜR DEN TORTENBODEN

<b>2</b>	Œuf(s)
<b>70 g</b>	Sucre glace
<b>pincée</b>	Sel
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>10 g</b>	Zeste de citron
<b>40 ml</b>	Huile de colza
<b>60 g</b>	Farine
<b>0.5 sachet(s)</b>	Levure chimique
<b>60 g</b>	Graines de courge, finement râpé

### FÜR DIE CREME

<b>60 g</b>	Sucre
<b>100 g</b>	Graines de courge
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>200 g</b>	Chocolat blanc, fondu
<b>40 g</b>	Sucre
<b>500 ml</b>	Crème entière, fouetté

### ZUM GARNIEREN

	Boules de rhum
--	----------------

## 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).