



KÜRBISKERNTORTE

QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

2	Uovo (Uova)
70 g	Zucchero a velo
	Sale
1	Zucchero vanigliato
10 g	Scorza di limone
40	Olio di colza
60 g	Farina
0.5	Livieto
60 g	Semi di zucca,

FÜR DIE CREME

60 g	Zucchero
100 g	Semi di zucca
250 g	QimiQ Classic,
200 g	Cioccolato bianco,
40 g	Zucchero
500	Panna, 36 % di grassi,

ZUM GARNIEREN

	Balle di rum
--	--------------

PREPARAZIONE

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).