

Kürbiskerntorte

Die Kürbiskerntorte ist ein köstliches Dessert. Die beliebten Kerne vom Steirischen Ölkürbis eignen sich für viele süße Mehlspeisen Rezepte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,1 h



Zutaten

Kürbiskernboden

2 Stk.	Eier
75 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
60 g	Mehl
60 g	Kürbiskerne (fein gerieben)
4 EL	Öl
0.5 Packungen	Backpulver

Kürbiskerncreme

60 g	Kristallzucker
100 g	Kürbiskerne
100 ml	Milch
300 g	weiße Kuvertüre
2 Stk.	Eier
40 g	Kristallzucker
8 Blätter	Gelatine

500 ml [Schlagobers](#)

Zubereitung

1. Für die **Kürbiskerntorte** die Springform (24 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und den fein geriebenen Kürbiskernen vermengen. In einer Rührschüssel die Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und der abgeriebenen Zitronenschale etwa 10 Minuten schaumig schlagen. Das Öl unter Rühren einlaufen lassen. Die Kürbiskern-Mehl Mischung unter die Masse heben.
3. In die Springform füllen und zirka 25 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.
4. Den Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen und die ganzen Kürbiskerne darin karamellisieren. Zum Auskühlen auf ein Backpapier legen und danach mit dem Messer fein zerhacken.
5. Das Schlagobers steif schlagen und kalt stellen.
6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch aufkochen, gehackte weiße Schokolade hinzufügen und mit Schneebesen bis zum Auflösen rühren. Von der Herdplatte nehmen.
7. Die Eier mit Kristallzucker über ein Wasserbad cremig schlagen. Die ausgedrückte Gelatine in die Eier Masse auflösen und danach mit der Schokoladen Mischungen vermengen und glatt rühren.
8. Zuletzt das Schlagobers und die karamellisierten, gehackten Kürbiskerne unterheben. Auf den gekühlten Tortenboden geben, glatt streichen und für etwa 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp