

Kübiskerntorte vom Schneiderwirt



Nachspeise
Rezeptart



70 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

50 Minuten Backzeit

Zutaten für 14 Portionen

Biskuitböden:

8 Eier
160g Feinkristallzucker
40 g steirische Kürbiskerne, gehackt
4 cl Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Prise Salz
210 g Mehl Universal

Creme:

5 Blatt Gelatine
¾ l Schlagobers
100 g Zucker
3 cl Kürbiskernöl ggA

4 EL Preiselbeerkompott

¼ l Schlagobers
gehackte steirische Kürbiskerne

Zubereitung

Die Tortenspringform innen vollständig befetten und bemehlen. Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen (oder max. 190 °C bei Ober-/Unterhitze).

Für den Biskuit zuerst die Eier trennen, Dotter mit Zucker, gehackten Kürbiskernen und Kürbiskernöl schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen (eine Prise Salz dazugeben). Den Schnee vorsichtig unter die Dottermasse heben, danach das Mehl. Masse umgehend in die vorbereitete Springform geben und circa 50 min backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, dann Biskuit aus der Springform nehmen und vor dem Weiterverarbeiten vollständig auskühlen lassen (mit sauberen Küchentuch abdecken).

Für die Creme zuerst 5 Blatt Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und Schlagobers steif schlagen. Das Kürbiskernöl in einer kleinen Pfanne vorsichtig erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Zucker unter den steifen Schlagobers heben, anschließend das Kürbiskernöl mit Gelatine mithilfe eines Schneebesens gleichmäßig in die Masse rühren.

Den ausgekühlten Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden mit Preiselbeerkompott bestreichen und 1/3 der Creme aufstreichen. Den mittleren Biskuitboden draufsetzen und wieder Creme aufstreichen. Mit dem dritten Boden und der restlichen Creme gleich verfahren.

Zum Dekorieren erneut etwas Schlagobers steif schlagen. Mit der Hälfte die Torte außen bestreichen und alles mit gehackten Kürbiskernen bestreuen. Zum Schluss das restliche Schlagobers mit Sterntülle am Tortenrand dekorativ aufspritzen.

Rezept von Karin und Gottfried Pignitter (Wirtsleute vom Schneiderwirt) <http://wirt.schneiderwirt.at/>