



Kürbistorte

Zutaten:

für eine Form 26 cm Ø

- 250 g Butter, zimmerwarm
 - 130 g Staubzucker
 - 6 Eidotter
 - 6 Eiklar
 - 80 g Kristallzucker
 - Salz
 - 40 g Kochschokolade, gerieben (oder Schokostreusel)
 - 100 g Mandeln, gerieben
 - 190 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - Schale einer abgeriebenen Zitrone
 - 250 g Kürbisfleisch, fein gerieben
-
- Marillenmarmelade zum Bestreichen
 - Staubzucker und Zitronensaft für die Zitronenglasur
 - Kürbisse aus Marzipan oder Fondant als Dekoration

Zubereitung:

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

Das Backrohr auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis reiben und in ein Sieb geben, damit der Saft abtropfen kann.

Das Eiklar mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. In den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit dem Staubzucker sehr cremig rühren. Die Eidotter einzeln dazugeben, und rühren, bis es wieder eine homogene Masse ist.

Den geriebenen Kürbis unter die Masse rühren. Das Mehl, Backpulver, Schokolade und die geriebenen Mandeln vermischen und mit dem geschlagenen Schnee unter die Masse heben. In die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!

Auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Torte in der Mitte durchschneiden, mit Marillenmarmelade dick bestreichen und den Oberteil wieder aufsetzen. Die Torte oben mit Marmelade bestreichen und mit Zitronenglasur überziehen.

Für die Zitronenglasur einfach Staubzucker mit Zitronensaft vermischen bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Nach Belieben mit Kürbissen aus Marzipan oder Fondant dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at