REZEPT FÜR KÜRBIS-SCHOKO-TORTE

KÜRBIS-SCHOKO-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 1 kg Kürbis (z. B. Hokkaido)
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- Fett für die Form
- 70 g Schokocookies
- 120 g SweetFamily Puderzucker
- 1 1/2 EL Kakao
- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 50 g Crème fraîche

4304

ZUBEREITUNG

213	3	19	14
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Kürbis schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Kürbis mit wenig Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten weich garen, dann ohne Deckel auf der heißen Platte gut ausdampfen lassen. Noch heiß pürieren oder durch die Kartoffelpresse drücken. Kürbismus in einem feinmaschigen Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen, dann 450 g abwiegen.

2. 150 g Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen.

3. Den Boden einer Springform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen, Boden und Rand einfetten. Cookies in einem Gefrierbeutel fein zerdrücken, mit einem Drittel der geschmolzenen Schokolade mischen. Schoko-Brösel in die Form geben und fest andrücken.

4. Puderzucker und 1 EL Kakao über die übrige geschmolzene Schokolade sieben und gründlich untermischen. Nach und nach Butter unterrühren. Masse mit Vanillezucker, Zimt und Kürbismus vermengen. In die Springform auf den Knusperboden streichen und Torte zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Vor dem Servieren restliche Schokolade hacken. Crème fraîche aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Crème leicht abkühlen lassen, dann auf der Torte verteilen und fest werden lassen. Vor dem Servieren mit übrigem Kakao bestäuben.