

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Zartbitter Schokoladentarte mit eingelegtem Kürbis

Koch: Simone Furtlehner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Tarte

- 250 g Zartbitter Kuvertüre
- 90 g Kristallzucker
- 225 g Butter
- 2 cl Rum
- 5 Eier
- 1 EL Mehl
- Frischhaltefolie
- Tortenspringform (Ø 28 cm)

Für den Kürbis

- 300 g Hokkaidokürbis (davon 150 g für das Püree und 150 g für den eingelegten Kürbis)
- 50 g Kristallzucker
- 4 cl Weißwein
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- Apfelsaft
- 2 EL Vanillepuddingpulver

Zubereitung

- 1.** Für das Kürbispüree 150 g vom Hokkaidokürbis in Spalten schneiden und bei 180° C Umluft in einer feuerfesten Form im Rohr weichschmoren und danach herausnehmen.
- 2.** Für die Schokoladentarte zuerst die Zartbitter Kuvertüre, die Butter und den Kristallzucker in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen.
- 3.** Für das Kürbispüree nun den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen und dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Zimtstange und die Gewürznelken dazugeben und den Alkohol verkochen lassen. Den weichgeschmorten Kürbis aus dem Rohr nun mit einem Schuss Apfelsaft mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb in den Topf zum Gewürzsud geben – die Gewürze entfernen.
- 4.** Nun für die Tarte die Eier mit einem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig schlagen, dann den Rum und das Mehl begeben und die Schokoladen-Butter-Zucker-Masse langsam einrühren. Die Masse in eine Tortenspringform gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei 80° C etwa 20 Minuten im Dampfgarer dämpfen, anschließend kaltstellen.
- 5.** In der Zwischenzeit den übrigen Kürbis entweder mit einem Sparschäler oder mit einer Aufschnittmaschine in ganz dünne Streifen (1-2 mm) schälen bzw. schneiden.
- 6.** In den köchelnden Kürbis-Sud etwas in Apfelsaft angerührtes Vanillepuddingpulver einrühren und gut durchkochen. Danach den eingedickten Sud über die rohen Kürbisstreifen gießen.
- 7.** Zum Schluss ein Stück Schokoladentarte auf einem Dessertteller anrichten und den eingelegten Kürbis dazugeben.