



Musi-Stars kochen zuhause

Kürbiskerntorte vom Schneiderwirt Trio

Zutaten:

Zutaten für Kürbiskerntorte-Biskuitböden:

8 Eier
80g Feinkristallzucker
geriebene Zitronenschale
210 g Mehl
4cl Kürbiskernöl GGA
30 g Kürbiskerne

Zutaten Kürbiskerntorte Creme:

0,6l Schlagobers
100 g Zucker
4 cl Kürbiskernöl
5 Blatt Gelatine

Preiselbeeren , ¼ l Schlagobers, gehackte Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Eier trennen, 8 Dotter mit 80g Zucker schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen (eine Prise Salz dazugeben). Den Schnee vorsichtig unterheben und das Mehl unterheben. Die gehackten Kürbiskerne und das Kernöl langsam unterrühren. In einer Tortenspringform bei ca. 200°C 50 min backen.

5 Blatt Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Schlagobers steif schlagen, das Kürbiskernöl in einer Pfanne erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kernöl auflösen (darf nicht kochen).

Zum Schlagobers nun den Zucker unterheben und das Kernöl mit Gelatine mit Schneebesen gleichmäßig unterrühren.

Die Torte zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit Preiselbeerkompott bestreichen, die Obers-Kernöl-Creme aufstreichen, den nächsten Biskuitboden daraufsetzen. Wieder eine Schicht Kernöl-Sahne-Creme und den nächsten Boden daraufsetzen. Zum Schluss mit Schlagobers und gehackten Kürbiskernen verzieren.

Herzlichst
Die Wirtsleut
Gottfried und Karin Pignitter