

Kürbis-Mousse-Torte

Das brauchst du dafür

Für den Boden:

250 g Pumpernickel
60 g Butter

Für die Füllung:

500 g Mascarpone
200 ml Sahne
2 Eier, mittelgroß
200 g Schmand
60 g Puderzucker
900 g Hokaiodo-Kürbis
250 g Ricotta
1 Orange, unbehandelt
1 EL Honig



So wird es gemacht

Zuerst den Boden der Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

Den Kürbis waschen, Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Die Orange heiß abspülen und vierteln. Kürbis und Orange zusammen mit dem Honig auf ein Backblech legen und für 30 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Den Pumpernickel in einem Mixer zerkleinern. Butter in einen Topf geben und schmelzen. Geschmolzene Butter zum Pumpernickel geben und mit einem Löffel gut durchrühren. Anschließend in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und gut andrücken. Im Kühlschrank für ca. 50 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Mascarpone, Ricotta, Schmand, Eigelb und Puderzucker zu einer glatten Masse rühren und ebenfalls im Kühlschrank kalt stellen.

Den Kürbis nach dem Backen mit einem Kartoffelstampfer gut zerdrücken, die Orangen auspressen und zum Kürbis geben. Anschließend die Kürbismasse durch ein feines Sieb drücken. Etwas von der Masse in einen Topf geben und erwärmen. Darin die eingeweichte Gelatine auflösen und zur restlichen Masse geben. Die Kürbismasse unter die Mascarpone rühren.

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und zum Schluss leicht unter die Mascarpone Masse heben. Abschließend in die Kuchenform geben und komplett durchkühlen lassen.



Dauer
4,5 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE