



Kürbis-Schokokuchen

Zutaten für eine Tortenform (26 cm):

300 g Kürbisfleisch
4 Dotter
6 Eiweiß
250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 MSP Bourbonvanille
150 g Walnuss gehackt
120 g Bitterschokolade gerieben
1 TL Zimt
50 ml Milch
280 g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten für die Creme:

500 g Mascarpone
2 cl Omas Nußschnaps
80 g Staubzucker
250 g Obers
geriebene Orangenschalen
1 Orange zum Garnieren

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch raspeln, handwarme Butter mit Staubzucker, Salz und Eigelb schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und das cremig geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Masse ziehen. In eine gefettete Backform füllen und bei 160° C etwa 30 min backen. Auskühlen lassen.

Inzwischen den Mascarpone mit Zitrone und Staubzucker glatt rühren. Die Torte einmal durchschneiden, die Hälfte der Creme einstreichen, Deckel darauf geben. Die restliche Creme locker oben auftragen. Mit Schokoladeraspel und Orangenfilets garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!