



Pumpkin Pie Torte

von Cheryl Wakerhauser

*Mit * und ¹ markierte Links sind Affiliate-/Werbelinks*

Verwendete Form: Springform o. [Tortenring 20 cm Ø*](#), Silikonmatte

Joconde Biskuit mit Kürbiskernen (die Menge reicht für zwei Torten)

- 65 g Puderzucker
- 36 g Mehl
- 65 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 100 g Vollei (ca. 2 Stck.)
- 120 g Eiweiß
- 30 g Zucker
- 15 g geschmolzene Butter
- 50 g Kürbiskerne

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Butter schmelzen. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Mandeln und das Vollei hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder dem Mixgerät 4 Minuten verschlagen bis eine helle fluffige Masse entstanden ist. In einer anderen Schüssel das Eiweiß und den Zucker zu Eischnee schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter den Teig heben und die Massen damit angleichen. Dann zunächst die geschmolzene Butter und dann den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig auf einer Silikonmatte verstreichen und darauf achten, dass er überall gleich dick ist. Die Kürbiskerne gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im heißen Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Der Biskuit ist fertig, wenn er auf Druck mit dem Finger zurückfedert und keine Delle mehr entsteht. Nicht zu lange backen, da er sonst zu trocken wird und beim Biegen bricht. Abkühlen lassen - Weiterverarbeitung siehe unter "Aufbau".

Schokoladen-Mandel Teig

- 45 g Butter
- 50 g dunkle Schokolade
- 32 g Mehl
- 15 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 30 g Honig
- 40 g Eigelb
- 75 g Eiweiß
- 18 g brauner Zucker (*ich habe Vollrohrzucker verwendet*)

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Schokolade zusammen mit der Butter in der Mikrowelle oder einem kleinen Topf sachte schmelzen und bereitstellen. Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit den Mandeln verrühren. Honig und Eigelb hinzufügen und 2 Minuten kräftig mixen. In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit dem braunen Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Viertel des Eischnees unter den Mandelteig rühre, um die Massen anzugleichen. Danach zunächst die Hälfte des verbliebenen Eischnees und dann den Rest unter den Teig heben. Dann die Schokoladenmasse sanft einrühren. Den Teig in die Springform füllen und 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Fleur de Sel Karamell

- 85 g flüssige Sahne
- 110 g Zucker
- 10 g Butter
- 1 g (¼ Teel.) Fleur de Sel

Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Parallel dazu ein Viertel des Zuckers in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, nach und nach den restlichen Zucker immer dann hinzufügen, wenn die Ränder des Zuckers zu schmelzen beginnen. So entsteht eine schöne tiefe Karamellfarbe. Dann den Topf von der Herdplatte ziehen und unter stetem Rühren eine kleine Menge der heißen Sahne hinzufügen. Nach und nach die restliche Sahne dazugießen und das Karamell glattrühren. Dann die Butter hinzufügen und rühren bis eine schöne Karamellmasse entstanden ist. Ganz zum Schluss das Fleur de Sel unterrühren. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Gewürz Pekannüsse

- 75 g Pekannüsse
- 4 g [Garam Masala](#) (*ich habe Markus Kieslichs sehr empfehlenswerte [Quark-Gewürzmischung](#)* verwendet*)
- 1,5 g (½ Teel.) Salz
- 50 g brauner Zucker
- 25 g geschmolzene Butter

Hinweis: Garam Masala ist eine indische Gewürzmischung, die sehr unterschiedlich schmecken kann, zumeist Zimt, Kardamom, Pfeffer, Muskatnuss und Nelken enthält. Achtet aber beim Kauf unbedingt auf die Zutatenliste, damit ihr keines mit Knoblauch o.ä. erwischt ;-). Alternativ könnt ihr eine selbst gemischte Pumpkin spice Mischung verwenden, wie z. B. diese: [klick](#) von meiner Bloggerkollegin Andrea.

Den Ofen auf 150 Grad aufheizen. Die Pekannüsse mit dem Gewürz, dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gut verrühren. Die Gewürznüsse auf einem mit Backpapier oder Silikonmatte belegten Backblech verteilen und 10-12 Minuten im heißen Ofen backen. Abkühlen lassen.

Hinweis: Bei mir sind auf diese Weise die Nüsse nicht wie erwartet karamellisiert. Ich weiß nicht, ob das gewollt ist von der Autorin. Nichtsdestotrotz sind die Nüsse sehr lecker - ich habe aber nicht den ganzen Zucker mit auf die Torte gegeben.

Aufbau

Dann den Kürbiskern-Biskuit ganz leicht mit Zucker bestreuen, damit er später nicht festklebt. Die Ränder knapp abschneiden und ein Blatt Backpapier über den Kuchen breiten. Dann umdrehen und die Silikonmatte vorsichtig abziehen. Mit einem langen Lineal an der langen Seite eine gerade Kante schneiden und dann zwei Streifen von 4,5 cm Breite ausschneiden. Die Seiten der Springform bzw. des Tortenrings mit Tortenrandfolie auslegen und die Biskuitstreifen mit den Kürbiskernen nach außen einlegen. Die schmalen Kanten schön gerade schneiden und leicht auf Spannung einpassen, damit später keine Füllung herausläuft. - Den Schokoladen-Mandel Boden so zurechtschneiden, dass er genau in die Mitte der so vorbereiteten Form passt. Damit er nicht am Boden anklebt habe ich einen Löffel gemahlene Mandeln darunter gestreut. Das Fleur de Sel Karamell auf dem Schokoboden streichen und die Gewürz Pekannüsse darauf verteilen. Dann die Kürbismousse zubereiten.

Pumpkin Bavaois / Kürbismousse

- 7 g (4 Blätter) Gelatine
- 175 g Kürbispüree (*ich habe Hokkaidokürbis verwendet*)
- 75 g Milch
- 100 g Zucker
- 30 g Eigelb
- 1 g ($\frac{1}{2}$ Teel.) gemahlener Zimt
- 0,5 g ($\frac{1}{4}$ Teel.) gemahlener Ingwer
- 0,5 g ($\frac{1}{4}$ Teel.) gemahlene Nelken
- 300 g Schlagsahne

Für das Kürbispüree schneide ich im Vorwege einen entkernten Hokkaidokürbis in grobe Stücke und backe diese im Ofen bis sie mürbe sind. Danach püriere ich das Kürbisfleisch und passiere es noch einmal durch ein nicht zu feines Sieb. - Wenn es schnell gehen soll kann auch fertiges Kürbispüree (soll's geben (?)) verwendet werden.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kürbispüree, Milch Zucker, Eigelb und Gewürze vermengen und mit einem Stabmixer oder einem Blender verquirlen. In einem Topf über milder Hitze auf 82 Grad erwärmen. Dabei stetig mit einem Gummischaber rühren. Die Kürbismasse durch ein Sieb streichen und die eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen. Auf ca. 35 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne nur cremig schlagen. Zunächst ein Drittel der Sahne unter die Kürbismasse heben, danach den Rest. Die Kürbismousse in die vorbereitete Torte füllen, glattstreichen und über Nacht einfrieren.

Apricot Glaze u. Garnitur

- 275 g Aprikosenmarmelade
- ggf. orange Lebensmittelfarbe
- ggf. Goldpuder
- Kürbiskerne
- Pekannüsse

Für die Apricot Glaze die Aprikosenmarmelade in einem Topf leicht erwärmen. Nach Wunsch Lebensmittelfarbe und Goldpuder hinzufügen und mit einem Stabmixer verrühren. (Ich habe die Marmelade nicht vermixt, sondern durch ein Sieb gestrichen). Noch leicht warm auf der gefrorenen Pumpkin Pie Torte verteilen und diese auftauen lassen. Mit Kürbiskernen, Pekannüssen und Goldcrunch/ -puder nach Geschmack verzieren. Diese Torte hält sich problemlos 2-3 Tage im Kühlschrank.

Quelle: Modern French Pastry - Cheryl Wakerhauser
© 2018 - Maren Lubbe - <https://maluskoestlichkeiten.de>