



Pumpkin Spice Törtchen mit Orange

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikomart „Bloom“*](#), [Silikonform „Pomponettes“*](#)

Kürbiskern Praliné

- 150 g grüne Kürbiskerne
- 100 g Zucker
- 25 g Wasser

Die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze leicht anrösten bis sie duften. Die Kerne aus der Pfanne nehmen. Nun den Zucker mit dem Wasser in der Pfanne bis 115 Grad zu Sirup kochen. Die gerösteten Kürbiskerne hinzufügen und unter stetigem Rühren karamellisieren lassen. Bitte die Herdplatte auf mittlerer Hitze lassen und geduldig rühren! Zunächst entsteht eine weiße Zuckerschicht um die Kerne, die sich nach und nach in goldenes Karamell verwandelt. Die karamellisierten Kürbiskerne sogleich aus der Pfanne auf eine Silikonmatte oder ein Blatt Backpapier verteilen und komplett abkühlen lassen.

- ca. 30 ml Kürbiskernöl

Anschließend in einem Multimixer (Thermomix o. ä.) geben und auf höchster Stufe zu einer feinen Creme mixen. Dabei immer wieder Pausen machen, damit das Praliné nicht heiß wird und an Qualität verliert! Während des Mixens etwas Kürbiskernöl hinzufügen. Dieses lässt das Praliné schön cremig werden.

Das Kürbiskern Praliné in 6 Mulden der Pomponettes Silikonform füllen und einfrieren.

Das restliche Praliné in ein blitzsauberes Glas füllen. So hält es sich im Kühlschrank mindestens 3 Wochen.

Wenn ihr aber in nächster Zeit noch keine Verwendung dafür habt, würde ich es aber lieber einfrieren.

Orangen Cremeux

- Abrieb 1 Bio Orange
- ½ – 1 Teel. fein geriebener Ingwer (*Menge nach Geschmack*)
- 85 g Orangensaft
- 1 Ei
- 50 g Zucker

- 5 g Maisstärke
- 27 g Butter, in Würfeln
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Orangenabrieb und -saft zusammen mit dem Ingwer und dem Ei in einen Topf geben. Zucker und Maisstärke vermischen und ebenfalls hinzufügen. Alles verrühren und bei mittlerer Hitze auf 83 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren. Die Creme vom Herd ziehen, einen Moment abkühlen lassen, die eingeweichte Gelatine einrühren und dann mit dem Stabmixer pürieren. Dabei nach und nach die Butter hinzufügen.

6 Mulden der Pomponettes Form mit dem Cremeux füllen und einfrieren. Die restliche Cremeux entweder in ein sterilisiertes Gläschen füllen oder vernaschen.

Kürbiskernbiskuit

- 2 Eigelb
- 20 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Kürbiskerne
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 35 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. – Die Eigelbe mit dem Puderzucker hellschaumig schlagen. Die gemahlene Kürbiskerne hinzufügen und noch 1 Minute weiter mixen. Die Mixstäbe stäubern und das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und die Massen somit angleichen. Anschließend den restlichen Eischnee sowie das gesiebte Mehl unterheben. Eine kleine Menge Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls sanft unterheben. Den Biskuitteig ca. 20 x 20 cm groß auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.

Pumpkin Spice / Kürbisgewürz

- 1 Teel. gemahlener Zimt
- 1/4 Teel. gemahlener Ingwer
- 1 Messersp. gemahlene Nelken
- 1 Prise gemahlener Piment

Alle Gewürze miteinander vermengen.

Spicy Kürbis-Orangenmousse

- 110 g Kürbispüree (*dafür habe ich einige Stücke Hokkaido Kürbis im Backofen überbacken und anschließend püriert*)
- 80 g frisch gepresster Orangensaft
- Abrieb 1 Bio Orangenschale
- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- ca. ½ – 1 Teel. Pumpkin Spice (s.o.) bzw. Menge nach Geschmack
- 3,5 Blätter (4,25 g) Gelatine

- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Kürbispüree, Orangensaft und -abrieb zusammen mit dem Eigelb, dem Zucker und der Gewürze in einem kleinen Topf unter Rühren auf höchstens 85 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die Gelatine in der Creme auflösen. Mit dem Stabmixer pürieren und die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel füllen. Im Kühlschrank auf ca. 35 Grad abkühlen lassen. Dabei immer mal umrühren und die Temperatur kontrollieren.

In dieser Zeit die eingefrorenen Orangencreme und Kürbiskern Praliné Halbkugeln aus der Form lösen und jeweils mit der flachen Seite aneinander drücken, sodass eine kleine Kugel entsteht. Schnell arbeiten, da das Praliné schnell weich wird! Die Kugeln bis zur Verwendung wieder in den Gefrierschrank stellen.

Ist nun die Kürbis-Orangencreme auf 35 Grad abgekühlt, die Sahne halbsteif schlagen und nach und nach unter die Creme ziehen. Die Kürbis-Orangenmousse zum sauberen Befüllen der Silikonform am besten in einen Spritzbeutel füllen.

Aufbau

Die Mulden der Bloom Silikonform circa zu Zweidrittel mit Kürbis-Orangenmousse füllen. Die Einlage aus Orangencreme und Kürbispraliné in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und dann die Kürbiskern Biskuit Kreise auflegen. Die Törtchen über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- etwas dunkle Kuvertüre
- [oranges Velvetspray](#)*
- [essbares Gold](#)¹
- fertige Butterkekse o.ä. für die Streusel
- ggf. Kürbiskerne u./o. [Schokoladenperlen](#)¹

Die dunkle Kuvertüre in einem Multimixer so lange bei hoher Geschwindigkeit mixen bis sie warm und formbar wird. Dann sogleich eine Rolle formen und kleine Stückchen abschneiden. Mit warmen Händen wie einen Kürbisstiel und vielleicht noch eine winzige Ranke formen. Die Stiele werden dann relativ schnell wieder fest.

Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und sofort mit dem orangen Velvetspray besprühen (dafür am besten nach draußen gehen ;)).

Zum Servieren einige Butterkekse in eine kleine Plastiktüte geben und mit dem Fleischklopfer o.ä. zu Streuseln verarbeiten. Auf dem Teller einen Ring formen und ein Kürbistörtchen hineinsetzen. Sobald es angetaut ist, kann der Stiel eingesetzt werden. Diesen mit essbarem Gold dekorieren. Die Streusel ggf. noch mit Schokoladenperlen oder Kürbiskernen dekorieren.