



Quittentorte mit Kürbiskernen & Schokoladenblatt

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: Silikonform [Universo*](#), Silikonform [Tortaflex*](#)

Quittenkompott

Für das Kompott habe ich zuerst die Schalen zu Sirup gekocht.

Dafür die Quitten (je nach Größe etwa 4-6 Stck.) schälen und ca. 100 g Schalen mit 150 g Wasser, 70 g Zucker und 1 Zimtstange 5 min abgedeckt köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Quitten in kleine Würfel schneiden.

- 200 g Quitten, geschält und gewürfelt
- 150 g Quittensirup (s. o.)
- 1 Beutelchen Vanillezucker
- 3 Bl. (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Quittenwürfel im Sirup köcheln lassen bis sie gar sind. Sie sollten möglichst nicht zu sehr zerfallen. Circa 300 g Kompott abwägen und die Gelatine darin auflösen. Das Kompott in die Tortaflex Form füllen und einfrieren.

Kürbiskernpraliné

Diese nussige Pralinécreme ist köstlich und aromatisch. Wer wenig Zeit hat kann notfalls auf fertiges [Kürbiskernmus¹](#) zurückgreifen, welches allerdings ungesüßt und geschmacklich etwas anders ist.

- 150 g [grüne Kürbiskerne¹](#)
- 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 [Kürbiskernöl¹](#)

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 Praliné in ein blitzsauberes Glas füllen. So hält es sich im Kühlschrank mindestens 3 Wochen. Wenn ihr aber nach Zubereitung der Torte erstmal keine Verwendung dafür habt, würde ich es aber lieber einfrieren.*

Kürbiskerncremeux

- 80 g Milch
- 60 g Sahne
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker (wenn statt Praliné Kürbiskernmus (*siehe Hinweis oben*) verwendet wird ca. 30 g)
- 40 g Kürbiskernpraliné (*Rezept siehe oben*)

Die Gelatine einweichen. Sahne und Milch mit der Vanille aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben und gut verrühren. Zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf 82-84 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Kürbiskernpraliné hinzufügen und alles mit dem Stabmixer kräftig durchmischen. Die Cremeux leicht abkühlen lassen, dann auf die (an)gefrorene Quittenkompottschicht geben und einfrieren.

Crispy Boden

Für den Crispy Boden müssen zunächst glutenfreie Shortbreadstreusel zubereitet werden. Das geht ganz schnell. Notfalls können sie aber auch durch fein geriebene Butterkekse ersetzt werden.

Glutenfreies Shortbread

- 45 g Butter
- 10 g gemahlene Kürbiskerne
- 30 g gemahlene Mandeln
- 20 g Reismehl
- 12 g Stärkemehl
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten. Diese 15 Minuten einfrieren. Danach auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad 15-20 Minuten goldbraun backen. (*Wenn man öfter Crispy Böden macht lohnt es sich, etwas mehr herzustellen und die Streusel einzufrieren. Dann hat man immer welche da.*)

- 36 g weiße Kuvertüre
- 23 g Kürbiskern Praliné
- 55 g glutenfreies Shortbread (*siehe oben*)
- 40 g zerbröselte [Crêpes dentelles](#)¹ (Waffelröllchen)
- 15 g fein gemahlene Kürbiskerne
- 1 Prise Salz

Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und mit dem Kürbiskernpraliné verrühren. Die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen (dabei sind solche [Teigstäbe](#)¹ hilfreich). Für mindestens 30 Minuten in den den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Aufbau der Torte einen Kreis mit ca. 17 cm Ø ausstechen. - *Rezept inspiriert von Gregory Doyen*

Kürbiskernbiskuit

- 1 Eigelb Gr. L
- 10 g Zucker
- 1 Eiweiß Gr. L
- 10 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 15 g gemahlene Kürbiskerne
- 18 g Mehl
- 5 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eigelb mit 10 g Zucker hell-schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 10 g Zucker und dem Salz zu Eischnee schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl und die gemahlene Kürbiskerne unterziehen, ebenso die geschmolzene Butter. Den Biskuit 1 cm dick rund auf ein Stück Backpapier oder eine Silikonmatte streichen und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann einen Kreis mit ca. 16 cm Ø ausschneiden.

Quittenmousse

- 225 g Quittenpüree
- 1 El. Zitronensaft
- 55 g Zucker
- 1 Messerspitze Zimt (optional)
- 100 g weiße Kuvertüre
- 50 g Mascarpone
- 4 Blätter Gelatine
- 170 g Schlagsahne

Für das Quittenpüree habe ich Quittenfruchtfleisch mürbe gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Wer mag, kann eine Zimtstange mitkochen.

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen und bereitstellen. Das Quittenpüree mit dem Zucker, dem Zitronensaft und ggf. dem Zimt sanft erhitzen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre und die Mascarpone einrühren. Danach die Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Mit einem Stabmixer pürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen.

Aufbau

Dreiviertel der Quittenmousse in die Universo Form füllen. Die gefrorene Einlage mit der Quittenkompott Seite nach unten in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken. Dann den Kürbiskernbiskuit auflegen, mit einer ganz dünnen Schicht Mousse bestreichen und zum Schluss den Crispy Boden auflegen. Die Torte mit Folie bedeckt eine Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- grüne Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren ohne Luftblasen

unterzumengen. Die Mirror glaze Oberfläche mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag im Wasserbad oder der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auf ca. 28-30 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Weinblatt aus Schokolade

Ich habe sicherheitshalber 3 Blätter zubereitet für den Fall, dass eines zerbricht.

- 3 Weinblätter
- ca. 120 g [dunkle Kuvertüre 70%](#)¹
- 1,2 g [Mycryo Kakaobutter](#)¹
- [goldenes Perlglanzpulver](#)*

Die Weinblätter säubern, gut trocknen und die Unterseite sehr dünn mit Öl bestreichen.

Die Kuvertüre nach [dieser Anleitung](#) temperieren. Die Unterseite der Weinblätter mit Kuvertüre bestreichen. Nicht zu dünn, damit die Blätter später nicht so zerbrechlich werden. Die Schokolade in einem kühlen Raum mindestens 2 Stunden kristallisieren lassen. Dann das Weinblatt vorsichtig abziehen. Das Schokoladenblatt mit leicht goldenem Perlglanzpulver bestäuben und ggf. mit [Lebensmittellack](#)* versiegeln.

Fertigstellung

Die Mirror glaze auf Verarbeitungstemperatur (28-30 Grad) bringen. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und etwas erhöht auf eine Schüssel stellen, sodass die Glasur frei herunterlaufen kann. Eine Schale darunter nicht vergessen! Die Mirror glaze gleichmäßig über die Torte gießen. Anschließend Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette abstreifen und die Torte auf einen Teller oder einen [Tortenkarton](#)¹ setzen. Die Torte auftauen lassen (ca. 4-6 Stunden bei Raumtemperatur) und vor dem Servieren das Schokoladen Weinblatt auflegen.