

Orangen-Kürbistorte

Die fruchtige Torte passt perfekt zur Kürbiszeit und vereint schmackhafte Komponenten zu einer einzigartig aromatischen Torte! Der feine Geschmack nach Kürbis und Orange harmonieren perfekt und so ist die saftig-cremige Torte ein ganz besonderer Gaumenschmaus!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Torte (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

200g Hokkaido-Kürbis, geputzt und fein geraspelt

5 Eier, getrennt

200g Butter, sehr weich

145g Zucker

2 P. Vanillezucker

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g gemahlene Nüsse ODER Mandeln

1 P. Backpulver

Für die Creme:

800ml Orangensaft

60g Zucker

2 P. Vanillepuddingpulver

8 Blatt Gelatine

400g Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

Fondant in orange und grün
fein gehackte Haselnüsse
einige Minzblättchen
200g Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker

1. Den Teig herstellen. Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und zusammen mit dem Kürbis zur Eigelbmasse geben und verrühren. Dann den Eischnee locker unter den Teig heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form abkühlen lassen. Anschließend aus der Springform nehmen, einmal mittig teilen und die untere Kuchenhälfte auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen.

2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 700ml Orangensaft und Zucker in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Unterdessen 100ml Orangensaft und Vanillepuddingpulver verrühren. Sobald der Orangensaft aufkocht, das Puddingpulvergemisch zugeben, gut rühren und einmal aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Orangenpudding auflösen. Den Orangenpudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken damit sich keine Haut bildet, komplett abkühlen lassen.

3. Die Sahne für die Creme steif schlagen. Schlagsahne unter den Orangenpudding rühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.

4. Die halbe Menge der Creme auf den unteren Kuchenboden geben, dann den oberen Kuchenboden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, gerne auch über Nacht.

5. Zur Dekoration Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker

aufschlagen und etwa 2/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Mit dem restlichen Drittel Sahne die Torte ringsum sehr dünn einstreichen. Hierzu eignet sich ein Teigschaber bestens.

6. Die Torte mit Sahnetuffs dekorieren, aus Fontant geformte Kürbisse auflegen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Einige Minzblättchen auflegen.

Milchfrei-Tipp: Für den Teig Butter durch vegane Margarine ersetzen. Sahne für die Creme und zur Deko durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf z.B. Kokosbasis ersetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Supermarkt sind Alternativprodukte zu finden.





