



Kürbis-Schoko-Torte

(für Springform Ø 22 cm)

Zutaten:

1 kg Kürbis (z. B. Queensland Blue), 150 g Zartbitter-Schokolade,
150 g Puderzucker, 150 g weiche Butter, 1-2 EL Kakaopulver,
1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Msp. Zimtpulver, Fett für die Form

Zum Verzieren:

2 EL Crème fraîche (ca. 50 g), 75 g Zartbitter Schokolade, Kakaopulver

Zubereitung:

Kürbis entkernen, die Schale entfernen und in Stücke schneiden. Kürbis mit 3 EL Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Ohne Deckel auf der heißen Herdplatte gut ausdampfen lassen. Noch heiß pürieren oder durch die Kartoffelpresse drücken. Kürbismus in ein feinmaschiges Sieb geben und gut abtropfen lassen. Ergibt ca. 450 g ziemlich trockenes Mus (Masse besser nachwiegen).

Schokolade in kleine Stücke brechen und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker dazusieben und gründlich mit der Schokolade vermischen. Nach und nach die zimmerwarme weiche Butter darunter rühren. Dann Kakaopulver, Vanillinzucker, Zimtpulver und Kürbismus begeben. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, Boden und Rand einfetten. Kürbismasse einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Torte zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Am nächsten Tag für die Verzierung Crème fraîche in einem Topf aufkochen. Kleingehakte Schokolade begeben und unter ständigem Rühren schmelzen, aber nicht kochen lassen. Creme leicht auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit wenig Kakaopulver überstäuben.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team