Torten & Kuchen

Kürbiskern-Polentatorte

Nachspeise
Rezeptart

120 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

Boden
6 Eier
200 g Kristallzucker
1 P. Vanillezucker
80 g Semmelbrösel
150 g Kürbiskerne, geröstet und gerieben
50 g Kürbiskernmehl
2 EL Rum

Creme
6 Blatt Gelatine
500 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
80 g Maisgrieß
60 g Kristallzucker
1 P. Vanillezucker
40 g Maisstärke
250 ml Schlagobers
Saft von 1 Zitrone
4 cl Kürbiskernöl

Preiselbeermarmelade zum Bestreichen
Obersrosetten, Kürbiskernkrokant und Preiselbeeren als Garnitur

Zubereitung

Die Eier trennen, die Eidotter mit zwei Drittel des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Eiklar mit dem restlichen Zucker fest aufschlagen. Die Brösel, die Kürbiskerne, das Kürbismehl und den Rum unter die Dottermasse ziehen, danach den Eischnee unterhaben und die Masse in eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser füllen.
Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Den Tortenboden in der Form auskühlen lassen. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltes Wasser einlegen. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und salzen. Den Maisgrieß, Zucker und Vanillezucker einkochen, gut umrühren und dann auf dem ausgeschalteten Herd 15 Minuten nachziehen lassen. Das Maisstärkemehl in wenig Milch anrühren, zur noch heißen Polenta geben und nochmals kurz aufkochen. Die Polenta nach dem Auskühlen mit dem Handmixer gut durchrühren.
Das Schlagobers aufschlagen, die Gelatine in Zitronensaft auf kleiner Flamme zerlassen und mit dem Kürbiskernöl unter die Polentamasse ziehen, zuerst das Schlagobers unterheben.
Den Tortenboden aus der Form lösen und umdrehen, in die gereinigte Ringform zurücklegen und mit Preiselbeermarmelade gut bestreichen. Die Creme darauf gleichmäßig verteilen und glatt streichen, die Torte zudecken und mindestens 4 Stunden stocken lassen.

Die Torte aus der Form lösen und die Tortenstücke einteilen. Mit geschlagenem Obers auf jedes Tortenstück eine Rosette aufdressieren und mit Kürbiskernkrokant und einer Preiselbeere garnieren.

Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch