Kürbiskernöl-Cremetorte

Nachspeise
Rezeptart

80 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

120 Minuten Back-/Abkühlzeit

Zutaten für 12-16 Portionen

Kuchenmasse:
6 Eier
180 g Backzucker
200 ml Sonnenblumenöl
200 ml Flüssigkeit (Saft einer Orange + Kuh- oder Pflanzenmilch)
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
½ TL Salz
abgeriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone
280 g Dinkel- oder Weizenmehl, universal
1 Pkg. Backpulver
80 g Maisstärke
Butter zum Einfetten des Tortenringes

Torten-Springform mit 26-30 cm Durchmesser
Backpapier für den Tortenboden

Creme:
500 g Mascarpone
250 ml Schlagobers (Konditor-Qualität)
bei Bedarf 1 Pkg. Sahnesteif (falls Schlagobers in Konditor-Qualität nicht erhältlich)
2 TL Bourbon-Vanillezucker
1 EL Blütenhonig
3-4 EL Puderzucker (nach Geschmack)
abgeriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone
40-50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Dekor:
frische Früchte der Saison
frische Kräuter wie Minze/Melisse etc.
essbare frische Blüten und/oder aus Esspapier
Zuckerdekor nach Belieben

Zubereitung

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Torten-Springform vorbereiten, dazu den Ring mit Butter einfetten, Backpapier auf den Formenboden legen und Form zusammensetzen.
Für die Kuchenmasse zuerst die Eier trennen. Die Eiklar mit 1 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Eidotter mit Öl und Zucker schaumig aufschlagen, anschließend Milch, Orangensaft, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale gut unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Mehl mit Backpulver und Maisstärke gut vermischen, anschließend löffelweise unter die vorbereitete Masse heben.
Die fertige Kuchenmasse in die vorbereitete Springform füllen und für circa 45-50 Minuten backen (mit einem Holzspieß überprüfen ob Kuchen im Inneren gar ist).
Fertigen Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen (warmer Kuchen bringt die Creme beim Füllen zum Schmelzen – am besten vor dem Füllen den abgekühlten Kuchen in den Kühlschrank geben).
In der Zwischenzeit die Creme zubereiten - dafür zuerst das Schlagobers steifschlagen. Dann Mascarpone mit den restlichen Zutaten (außer den Früchten) zu einer cremigen Masse verarbeiten und zum Schluss das Schlagobers unterheben. Creme bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank geben.
Früchte waschen und gegebenenfalls zerkleinern, gewünschtes Dekormaterial vorbereiten.
Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden damit man drei Kuchenplatten erhält. Die Creme zwischen die Platten füllen, nach Belieben schon dort Früchte einarbeiten. Auf der Oberseite mit einer dicken Creme-Schicht abschließen, Seiten frei lassen (damit man die einzelnen Schichten und die leicht austretende Creme erkennen kann) oder „schlampig“ mit Creme verstreichen (durchscheinend – Schichten sollten auch hier erkennbar bleiben).
Zum Schluss die Oberseite mit frischen Früchten und Dekor üppig verzieren.

Tipp: Die halbe Menge der Kuchenmasse reicht für eine Springform mit 18 cm Durchmesser. Menge der Crememasse sollte beibehalten werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch