

Herbstliche Torte

Zutaten:

Für den Boden:

- ☒ ▶ 2 Eiweiß
- ☒ ▶ 130 g brauner Zucker
- ☒ ▶ 100 gehackte Mandeln
- ☒ ▶ 100 ml Öl
- ☒ ▶ 140 g Mehl
- ☒ ▶ 15 g Kakao
- ☒ ▶ 1 TL Backpulver
- ☒ ▶ 0,5 TL Natron
- ☒ ▶ 0,5 TL Zimt
- ☒ ▶ 180 g geraspelte Kürbis

Für den Pudding:

- ☒ ▶ 500 ml Milch
- ☒ ▶ 1 Vanilleschote
- ☒ ▶ 60 g Zucker
- ☒ ▶ 2 Eigelbe
- ☒ ▶ 8 g gem. Kürbiskerne
- ☒ ▶ 25 g Stärke
- ☒ ▶ 5 ml Kürbiskernöl

Für die Deko / Fruchteinlage:

- ☒ ▶ 300 g Himbeeren
- ☒ ▶ Weiße Schokolade

Zubereitungszeit: 80 min

Back- / Kochzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: Rundform



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren. Mandeln und Öl zufügen.
3. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron & Zimt mischen, zusammen mit dem Kürbis unterheben.
4. Teig in Rundform geben, ca. 25 min backen.
5. Pudding kochen. Dafür Milch aufkochen lassen, restliche Zutaten mischen mit etwas restlicher Milch und dann unter Rühren einkochen lassen.
6. Etwas auskühlen lassen, dann noch warm weiterverarbeiten.
7. Boden 1 x waagrecht durchschneiden. Auf den 1. Boden den Pudding verteilen, ebenso die Himbeeren großzügig. Dann 2. Boden auflegen. Nach Wunsch mit Himbeeren und weißer Schokolade / Marzipan verzieren.