Kürbis-Orangen-Schokotorte & Himbeer-Stracciatellatorte

Teig 1- Kürbis-Orangen-Schokotorte (Form Ø 24cm):

Zutaten:

450g Zucker
9 Eier
450 ml Öl
150ml Buttermilch
550g Mehl
300g Haselnüsse
¾ Hokaido-Kürbis
700ml Orangensaft

Zubereitung:

Den Kürbis klein schneiden (ca. 0,5cm). 700ml Orangensaft aufkochen und den Kürbis zugeben, pürieren und einkochen bis ein Brei entsteht (Dauer ca. 1Std). Den Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Öl und Buttermilch unterrühren. Anschließend Mehl, Haselnüsse und den Kürbis hinzugeben.
Bei 160°C Umluft für 30min backen.

Füllung 1 - Kürbis-Orangen-Schokotorte:

Zutaten:

300g Schokolade (zartbitter)
300g Schmand
250g Quark
100g Sahne

Zubereitung:

Die Schokolade schmelzen und unter den Schmand rühren. Quark hinzugeben.
Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Boden in drei gleichdicke Böden schneiden. Die Böden mit der Schokoladencreme bestreichen und gleichmäßig aufeinander schichten.

Teig 2 – Himbeer-Stracciatellatorte (Form Ø 16cm):

Zutaten:

½ Packung Backpulver
100g Mehl
100g Zucker
3 Eier

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1/3 des Zuckers aufschlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Eiweiß unter das Eigelb heben, anschließend das Mehl und Backpulver unterheben.
Bei 160°C Umluft für 35 Minuten backen.

Füllung 2 - Himbeer-Stracciatellatorte:

Zutaten:

200g Himbeeren
400g Sahne
2 EL Vanillezucker
Schokostreusel (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mit den Schokostreuseln vorsichtig vermischen. Die Himbeeren auf dem Tortenboden verteilen und mit Sahne bestreichen.