Melanie Knauer Rezept

Orangen- Kürbis - Torte
Biskuit für 20er Springform :

3 Eier	3Eßl Wasser
60g Mehl	120g Zucker
60g Speisestärke	1 Msp. Zimt
40g gem. Mandeln	1 Tl. Backpulver

150g geriebenen Kürbis
Abrieb von einer Bio Orange
Ofen auf 180 Grad Ober/Umterhitze vor heizten u den Boden auf vorletzter Schiene von unten ca. 35-45min (je nach Ofen) backen. Stäubchen Probe.

Füllung:
Orangen Pudding
3 frisch gepresste Bio Orangen
U Rest Milch bis man 500ml Flüssigkeit hat.
Abrieb von einer Bio Zitrone u Bio Orange noch hinzu geben. Noch ca. 40g Zucker u mit einem Päckchen Pudding Pulver Vanille den Pudding kochen.
Den fertigen Pudding mit Frischhaltefolie abdecken u auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nicht in den Kühlschrank!!!!
250g Butter (Zimmertemperatur!!!) mit Puderzucker (je nach Geschmack u Bedarf) schaumig schlagen u Esslöffel weise den Pudding mit unterrühren. U fertig ist die Orangen Butter Creme 😉
Läuterzucker aus Orangensaft, Zucker u gekochten Wasser machen.
Den abgekühlten Boden (evtl am Vortag gebacken) drei mal durchschneiden, Tortenring rum, mit Läuterzucker tränken u Mango/ Maracuja Marmelade bestreichen u mit der Buttercreme füllen so weiter verfahren bis oben ein Boden als Deckel bleibt.
Weise Schokoladen Ganache (am Vortag herstellen u kühl stellen aber kein Kühlschrank!!!) 100ml Sahne zum kochen bringen u 200g weise Schokolade in kleine Stücke mit den Schneebesen unterrühren. Mit den pürrierstab eine homogene Masse herstellen.
Damit Streich ich meine Torte ein u Decke sie mit Fondant ein. ☺
Den Kopf hab ich einfach aus Boden Resten u Ganache Resten gemacht.