

Goldbrunnhofer Herbsttorte (26 cm)

<p><u>Hadnbiskuitboden:</u> 2 Eier 60 g Zucker 60 g Hadnmehl 1 TL Backpulver</p>	<p>Ganze Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver versieben und nach und nach unter die Masse ziehen, in die Tortenform füllen, Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, 15 min. backen. Überkühlten Boden mit Marillenmarmelade aprikotieren.</p>
<p><u>Kürbisboden:</u> 150 g Hokkaidokürbis, entkernt ½ Zimtstange Prise Salz 2 Eier 80 g Zucker 1 P. Vanillezucker Prise Zimt Prise Salz 100 ml Öl 150 g Dinkelmehl 1 TL Backpulver</p>	<p>Kürbisfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in einen Topf geben, so viel Wasser dazugeben, dass der Kürbis gerade bedeckt ist, Zimtstange und Salz zugeben und bei geringer Hitze weich kochen; abseihen und Topf auf die abgedrehte Kochplatte stellen, sodass der Kürbis ausdampft und trocken wird. Anschließend fein pürieren und auskühlen lassen. Ganze Eier mit Zucker dickschaumig aufschlagen, Öl langsam unterrühren. Kürbispüree, untermengen. Mehl mit Backpulver versieben, Zimt und Salz dazu, nach und nach unter die Kürbismasse ziehen; in die Tortenform füllen. Damit der Boden nicht zu dick wird, 2 Muffinformen befüllen und mitbacken. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, 20 min. backen.</p>
<p><u>Zucchini-Nussboden:</u> 2 kleine Eier 160 g Zucker 1 TL Vanillezucker 100 ml Öl 200 g Zucchini (fein reiben) 150 g Mehl (Dinkelvollkornmehl und feines Dinkelmehl mischen) 75 g Nüsse 1 Prise Salz, je ½ TL Zimt, Backpulver, Natron</p>	<p>Ganze Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, Öl langsam dazugeben, geriebenen Zucchini unterrühren, alle trockenen Zutaten mischen, vorsichtig unterheben, in die Tortenform füllen, 2 Muffinformen befüllen und mitbacken. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, 5 min. leicht geöffnet (Kochlöffel) backen und dann mit geschlossenem Backrohr weitere 20 min. backen.</p>
<p><u>Apfelmus:</u> 500 ml Apfelmus Zucker nach Geschmack 6 Blätter Gelatine</p>	<p>Gelatine 5 min. in kaltem Wasser einweichen, in sehr wenig Wasser auflösen (darf nicht kochen), einen Löffel vom Apfelmus dazugeben und verrühren, Gelatinegemisch ins restliche Apfelmus rühren, in den Kühlschrank stellen</p>
<p><u>Himbeerjogurtcreme:</u> 250 ml Naturjogurt 120 g Zucker 200 g Himbeeren püriert 1 P. Vanillezucker Saft von einer halben Zitrone 6 Blätter Gelatine 200 ml Sahne</p>	<p>Alle Zutaten verrühren, aufgelöste Gelatine unterheben, für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen, geschlagene Sahne unterheben</p>
<p><u>Brombeerfruchtspiegel:</u> 500 ml Brombeermus Zucker nach Geschmack 6 Blätter Gelatine</p>	<p><u>Weitere Möglichkeiten:</u> Himbeermus, Marillenmus</p>
<p><u>Tortenaufbau:</u></p>	<p>Tortenring mit Tortenrandfolie oder Bactrennpapier auslegen, Kürbisboden hineinlegen, Apfelmus gleichmäßig darauf verteilen, anschließend Zucchini-Nussboden aufs Apfelmus legen, Himbeerjogurtcreme einschichten, mit Hadnbiskuitboden abdecken, Torte mit Brombeerfruchtspiegel abschließen, mehrere Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen. Diese Torte („Naked Cake“) ist nach einigen Stunden servierfertig.</p>

**Gutes Gelingen wünschen die Schülerinnen und Schüler
 und das Team der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof**