

Apfel-Kürbis-Torte



Sehr leckere Torte
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20

Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Apfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!