

# Pumpkin Naked Cake

## Rezept von Cynthia Barcomi

### Zutaten

#### für den Kürbis-Biskuit für 3 Böden je Ø 15 cm

etwas Butter für die Backform

1 Hokkaido-Kürbis für 250 g bis 300 g Kürbispüree (gut abgetropft)

225 g Mehl

75 g Stärke

1 TL Natron

1 TL Backpulver

3/4 TL Vanille-Salz

1 1/2 TL Zimt

1/4 TL Muskat

1 Prise Nelken, gemahlen

2 TL Vanille-Extrakt

125 g Butter, weich

3 EL Pflanzenöl

100 g Muscovado-Zucker

125 g Zucker

2 Eier

100 ml Milch (Raumtemperatur)

10 g bis 15 g frischer Ingwer, fein gerieben

#### für das Cranberry-Kompott

150 g frische Cranberrys

60 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone, fein geriebene Schale

1 unbehandelte Orange, fein geriebene Schale

50 ml Orangensaft

#### Kandierte Walnüsse

150 g Walnüsse

25 g Ahornsirup

1 TL Pflanzenöl

15 g Muscovado-Zucker

eine Prise Salz

#### Weißer Schokoladen-Ganache

125 g weiße Schokolade, gehackt

175 g Frischkäse

60 g Butter, weich

1 TL Zitronensaft

## Zubereitung

### Böden

1. Zunächst wird das Kürbispüree vorbereitet: Dazu einen Hokkaido-Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, klein schneiden und die Kürbisstücke mit etwas Wasser in einem Topf etwa 25 Minuten kochen, bis sie weich sind. Anschließend pürieren und durch ein Feinsieb gut abtropfen lassen. 250 bis 300 g des Kürbispürees wird für die Böden verwendet. Das restliche Püree kann man einfrieren.
2. Den Ofen auf 170 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Drei Backformen mit einem Durchmesser von circa 15 Zentimetern leicht einbuttern. Wenn man nur eine Backform hat, kann man die Böden auch nacheinander backen.
3. Mehl, Stärke, Natron Backpulver, Salz und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
4. Milch mit Vanille-Extrakt und frischem Ingwer vermengen.
5. Butter mit den Zuckersorten schaumig aufschlagen. Pflanzenöl sowie Eier dazugeben, dann das Kürbispüree. Kurz weiterschlagen. Bei niedriger Stufe die Hälfte der Mehl-Gewürz-Mischung dazugeben und zehn Sekunden sanft mischen, dann die Milch-Vanille-Ingwer-Mischung und die Mehl-Mischung dazugeben. Alles kurziterrühren, bis der Teig gut zusammenkommt.
6. Die Masse in die Backformen gleichmäßig verteilen und 30 Minuten backen, bis das Biskuit beim Andrücken leicht zurückfedert. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

### Cranberry-Kompott

In einem Topf alle Zutaten vermengen, vier Minuten aufkochen und abkühlen.

### Kandierte Walnüsse

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten nacheinander gründlich vermengen und auf einem Backblech gleichmäßig verteilen. Zehn Minuten backen und abkühlen.

### Ganache aus weißer Schokolade

1. Auf einem Wasserbad die weiße Schokolade schmelzen.
2. Kalten Frischkäse mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen. Die warme weiße Schokolade in drei Etappen dazugeben und jeweils kurz aufschlagen.
3. Unter ständigem Rühren die weiche Butter nach und nach dazugeben, dann den Zitronensaft hinzugeben.

## Fertigstellung

1. 12 ganze, kandierte Walnüsse aussuchen und zur Seite legen. Die restlichen Walnüsse fein hacken.
2. Einen Biskuitboden auf einem Teller platzieren und begradigen. Erst einige Esslöffel Cranberry-Kompott darauf verteilen. Dann einige Esslöffel Ganache gleichmäßig darauf verteilen, gefolgt von den gehackten Walnüssen.
3. Jetzt das Ganze wiederholen: Einen Boden begradigen, auf dem zusammengestellten Biskuit platzieren und wie zuvor (Punkt 2) aufbauen.
4. Den dritten Boden begradigen und andersherum auf den zweiten Boden stellen, damit die Oberfläche ganz flach ist. Diesen zum Schluss mit der Ganache verzieren und mit den 12 Walnüssen garnieren.
5. Die Torte vor dem Verzehr einige Stunden kalt stellen.