

CHAI-KÜRBIS TÖRTCHEN

MIT BROWNIEBODEN UND GEBRANNTEN
KÜRBISKERNEN

Rezept für 6 Chai-Kürbistörtchen mit Brownieboden und gebrannten Kürbiskernen

Rezept entwickelt von
Kiara Birke
Auszubildende



Brownieboden	230 g	Weizenmehl Typ 405
	200 g	Zucker
	220 g	ChoViva® semi sweet Chips vegan
	100 g	Apfelmus
	100 g	Rapsöl
	200 g	Sojadrink
Kürbiskompott	60 g	Gelierzucker
	113 g	Kürbispüree
Chai Sahne	300 g	pflanzliche Schlagcreme (Schlagfix universelle Schlagcreme)
	2	Teebeutel dmBio Gewürztee „Chai Klassik“
	3 g	Agar Agar
Gebrannte	40 g	Zucker
Kürbiskerne	15 g	Wasser
	75 g	Steirische Kürbiskerne
Mirror Glaze	60 g	Wasser
	25 g	Zucker
	50 g	Glucosesirup
	50 g	ChoViva® semi sweet Chips vegan
	30 g	pflanzliche Sahne
	3 g	Agar Agar
Dekor	50 g	ChoViva® semi sweet Chips vegan
		etwas Gold Glitzerpuder

HERSTELLUNG

Brownieboden	1.	Mehl, Zucker vermischen.
	2.	ChoViva® semi sweet Chips vegan schmelzen.
	3.	Apfelmus, Rapsöl, Sojadrink zu den trockenen Zutaten geben und verrühren.
	4.	ChoViva® semi sweet Chips vegan auch unterrühren.
	5.	Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (26 cm Durchmesser).
Backen		180 °C Ober-/Unterhitze 25 – 30 Min. backen





-
- Kürbis Kompott**
1. Alles in einen Topf geben und bei niedriger Hitze langsam aufkochen.
 2. Bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.
 3. In Halbkugel formen (4 cm Durchmesser) füllen.
 4. Einfrieren
-
- Chai Sahne**
1. Pflanzliche Schlagcreme in einem Topf geben und Teebeutel hineinhängen.
 2. Langsam erhitzen und 5 Min. köcheln lassen, immer wieder umrühren.
 3. Von der Hitze nehmen und weitere 10 Min. ziehen lassen.
 4. Teebeutel entfernen.
 5. Schlagcreme in die Kühlung stellen.
-
- Zusammensetzen**
1. 2/3 der kalten pflanzlichen Schlagcreme mit der Küchenmaschine schaumig schlagen.
 2. 1/3 mit dem Agar Agar aufkochen.
 3. Heiße Mixtur mit etwas aufgeschlagener pflanzlicher Schlagcreme vermengen.
 4. Die Masse in die laufende Maschine auf niedriger Stufe einfließen lassen.
 5. Halbkugelformen (Durchmesser 6 cm) zu 1/3 füllen die gefrorenen Halbkugel des Kürbis-Kompotts hineindrücken.
 6. Mit restlicher pflanzlicher Schlagcreme auffüllen.
 7. Mit Palette glatt abziehen.
 8. Einfrieren
-
- Gebrannte Kürbiskerne**
1. Kürbiskerne klein hacken.
 2. Wasser und Zucker erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
 3. Kürbiskerne hinzufügen und ordentlich verrühren.
 4. Mischung auf eine Silikonmatte geben und platt drücken.
 5. Aushärten lassen.
 6. Mit einem Nudelholz zerkleinern.
-
- Mirror Glaze**
1. Wasser, Zucker, Glucosesirup, Agar Agar aufkochen.
 2. Schlagcreme einrühren.
 3. Mixtur über ChoViva® semi sweet Chips vegan gießen.
 4. Pürieren
 5. Kalt stellen.
-
- Dekor**
1. ChoViva® semi sweet Chips vegan temperieren.
 2. Die Unterseite von einem Glas (6 cm Durchmesser) eintauchen.
 3. Auf eine glatte Folie oder Backpapier drücken und leicht anziehen lassen.
 4. 3 – 4 Mal wiederholen.
 5. Fest werden lassen.
-
- Fertigstellen**
1. Mit der Rückseite eines Messers Brownie von der Backform lösen, Backpapier abziehen.
 - a. 6 Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausschneiden oder ausstechen.
 2. Mirror Glaze auf eine Temperatur von 36 °C bringen.
 - a. Zu heiß: nochmal kühl stellen.
 - b. Zu kalt: über Wasserbad auf Temperatur bringen.
 3. Schlagcreme-Halbkugeln aus Form lösen und auf Abtropfgitter platzieren.
 4. Törtchen mit Mirror Glaze komplett überziehen.
 5. Vorsichtig mit Gabel auf Brownieboden absetzen.
-
- Dekorieren**
1. Unteren Rand der Halbkugeln mit den gebrannten Kürbiskernen rändern.
 2. Die ChoViva® Kreise vorsichtig halbieren und mit etwas Goldpulver abglänzen und mittig auf die Törtchen aufsetzen.
-