Kürbis-Creme Torte mit kalifornischen Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten + 3 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	460 kcal / 1940 kJ	Fett:	36 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	29 g	ungesättige Fettsäuren:	20 g

Zutaten für 1 Portionen :

32	feine Vollkornkekse
2 EL	brauner Zucker
120 g	zerlassene Butter
2 EL	Gelatinepulver
250 ml	Wasser
250 ml	Sahne
500 g	Kürbispüree, gekocht (ca. 1 kg Kürbis)
130 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
200 g	Mascarpone
100 g	Honig
1 TL	Zimt
1/2 TL	Muskat, frisch gerieben

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 140 Grad) vorheizen. Die Vollkornkekse, den Zucker und die zerlassene Butter in einem Mixer fein mahlen. Die Masse gleichmäßig in eine Springform (23 cm Ø) verteilen und fest andrücken. Für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Das Gelatinepulver in 125 ml Wasser einrühren und für 5 Minuten quellen lassen. Das restliche Wasser aufkochen und in die Gelatine rühren, bis diese sich vollständig aufgelöst hat. In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen und zur Seite stellen.

3. Zimmerwarmes Kürbispüree, Walnüsse, Mascarpone, Honig, Zimt und Muskat in eine große Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend die Gelatine dazugeben und verrühren. Anschließend die Schlagsahne vorsichtig unterheben und die Creme in die Springform füllen. Die Kuchenform behutsam schwenken, um die Oberfläche zu glätten und Luftblasenbildung zu vermeiden. Anschließend für mindestens 3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank kühlen.