

Steirische Kürbiskern-Schilchertorte



Zutaten für 1 Torte (24 cm DM, ca. 12 Stück)

7 Eier • 120 g Zucker
100 g gehackte Kürbiskerne
140 g Mehl • 125 ml Kürbiskernöl

Butter und Mehl für die Form

2 Blatt Gelatine
125 ml Schilcher-Junker
2 EL Preiselbeeren
1 Handvoll frische Weintrauben
500 ml Obers
300 g Kochschokolade

Kürbiskerne, gehackt
und geröstet

Zubereitung (ca. 35 Min. ohne Backzeit)

- Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, danach die Kürbiskerne, das gesiebte Mehl und das Kürbiskernöl langsam und vorsichtig unterheben.
- Die Masse in eine befettete und bemehlte Springform füllen und glatt streichen.

- Im auf 175 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
- Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Schilcher-Junker mit den Preiselbeeren kurz aufkochen, die ausgedrückte Gelatine untermischen und gut verrühren.
- Die gewaschenen und falls gewünscht halbierten und entkernten Weintrauben untermengen, danach die Creme kurz einkochen lassen (reduzieren).
- Die Kochschokolade mit etwas vom Obers über einem Wasserbad schmelzen lassen, restliches Obers steif schlagen, die lippenwarme Schokolade mit dem Schlagobers vermischen.
- Den fertigen Tortenboden horizontal in 3 gleich hohe Böden teilen, ein Viertel der Schokoladencreme auf den ersten Boden streichen, den nächsten Boden darauflegen, wieder mit Creme bestreichen und den dritten Boden darauflegen.
- Die Torte oben (in der Mitte einen Kreis von ca. 10 cm Durchmesser freilassen) und rundum mit der restlichen Schokoladencreme bestreichen.
- Im freigelassenen Kreis die Trauben-Schilcher-Junker-Reduktion verteilen, den Rand der Torte mit gehackten, gerösteten Kürbiskernen bestreuen.



Zum Feiern & Wohlfühlen!
**Schnattl's
Restaurant**

Im Ortskern von Groß St. Florian befindet sich der Betrieb der Familie Schnattl. Hier wird großer Wert auf regionale Küche gelegt, die Speisen werden immer frisch zubereitet und zu Mittag wird hier ein 3-gängiges Menü angeboten.

Die À-la-carte-Speisekarte umfasst Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen mit Fleisch, Fischgerichte und auch spezielle Gerichte für die kleinen Gäste. Besonders beliebt sind die saisonalen Gerichte wie z. B. im Herbst Wildgerichte mit traditioneller Wildbeilage, Gansl mit Rotkraut, Knödel und Pilzgerichte.

Der Steirische Junker darf da (ab November) natürlich nicht fehlen! Zur Auswahl stehen Schilcher-Junker, weißer und auch roter Junker, um jeden Geschmack zu treffen!

Schnattl's bietet auch 5 Doppelzimmer und einen Saal für Veranstaltungen. Wer lieber zu Haus feiert, hat hier den perfekten Catering-Partner (auch für Hochzeiten).

SCHNATTL'S RESTAURANT
Marktplatz 2, 8522 Groß St. Florian
Tel.: 03464/29 410
E-Mail: info@schnattl.at
www.schnattl.at

Passt hervorragend!

Der Schilcher-Junker

Die Schilcher-Junker sind heuer ähnlich wie der weiße Junker ausgeprägt fruchtintensiv. Besonders sortentypische Aromen nach Beeren, insbesondere Himbeeren stehen im Vordergrund. Auch sie werden von der junkertypischen Leichtigkeit und einer lebendigen Säure im Abgang getragen.

