

## KÜRBISTORTE MIT GORGONZOLA UND SAMEN- UND KERNEMISCHUNG



Chef: Gianluca Galliera

### Menù-Zutaten

100 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X  
250 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K  
n.B. Semi di girasole decorticati (Geschälte Sonnenblumenkerne) - RJ0  
n.B. Semi di lino (Leinsamen) - R70  
n.B. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00  
n.B. Semi di zucca decorticati (Geschälte Kürbiskerne) - RB0

### Zutaten

1 Portion Portion Ricottafarce  
400 g Blätterteig  
50 g geriebener Parmesan  
5 g Salz  
100 g Paniermehl  
2 Eier (oder 100 g pasteurisiertes Ei aus dem Karton: 50 g für die Füllung und 50 g zum Bestreichen)  
1 g Rosmarin

### Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die Kürbiscreme, Salz, den geriebenen Parmesan, die „Grancrema“ mit Gorgonzola, ein ganzes Ei und den mit dem Messer gehackten Rosmarin dazugeben. Die Zutaten vermischen und die Masse mit Paniermehl eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Die vorbereitete Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Torte mit einer Scheibe Blätterteig bedecken, die Ränder einschlagen und mit einer Gabel gut festdrücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit der Kernemischung bestreuen. 30-35 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen.