**Steiratorte ;)**

TEIG

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen

Eiweiß mit dem restlichen Zucker richtig steif schlagen

150 g Eigelb

240 g Zucker

220 g Eiweiß

360 g Mandelgrieß

150 g Butter

Butter flüssig werden lassen

und nach und nach die restlichen Zutaten abwechselnd mit dem steifen Eiweiß unter das Eigelb heben

100 g Karotten fein gerieben

200 g Kürbiskerne gehackt

120 g Mehl

50 ml Kürbiskernöl

55 g Backpulver

In einen ausgebutterten kleinen Tortenring geben und bei 170°C ca. 1 Stunde backen

Den Teig aus der Form lösen und in der Mitte halbieren. Die untere Hälfte wieder in die Form legen.

FÜLLUNG

200 g Nougat

Nougat mit Sahne, Kürbiskernöl und Staubzucker vermengen.

10 ml Kürbiskernöl

20 g Staubzucker

50 ml Sahne

In den Tortenring geben, mit der anderen Hälfte des Teiges bedecken und glatt drücken. – 3 Stunden kaltstellen

Wieder aus der Form lösen und auf ein Gitter setzten für die Glasur

GLASUR

250 g dunkle Kuvertüre

Sahne aufkochen, von der Hitze nehmen und restlichen Zutaten langsam einrühren

280 ml Sahne

20 g Butter

30 g Kakaobutter

Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Steiratorte mit Blue Gin Sorbet servieren.