

HALLOWEEN TORTE / MIT MARSHMALLOW SPINNWEBEN



Die perfekte Torte für Halloween aber auch jede andere Gelegenheit. Mit Schokoladen Buttercreme und bunten Süßigkeiten gefüllter Mandelteig schmeckt einfach hervorragend. Durch die Lebensmittelfarben im Teig und der Buttercreme bekommt die Torte eine tolle Optik und einen schönen Anschnitt. Die Marshmallow Spinnweben sind das Highlight. Sie sehen nicht nur gruselig und echt aus, sondern schmecken auch noch dazu. Wir haben noch Plastikspinnen dazu gesetzt um die Torte abzurunden, hier könnt ihr aber ganz nach Belieben variieren und dekorieren. Die Torte könnt ihr auch gut mit Kindern backen, gerade die Spinnweben Dekoration macht riesigen Spaß und geht ganz leicht.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: **rund**

Durchmesser: **15 cm**

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor, schlage zwei Backringe in Backpapier ein und stelle sie auf ein Lochblech.

MANDELRÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre die Milch, das Sonnenblumenöl und die Farbpasten ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zu der Masse. Rühre es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln kurz ein. Fülle den Teig in die beiden Backringe und streiche ihn glatt. Backe die Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten, mache die Stäbchenprobe und nimm sie aus dem Ofen, sobald sie gar sind. Lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, so sparst du dir das Backpulver und musst das Mehl nicht sieben.

MANDELRÜHRTEIG:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Tonka Wonka
- 150 g** Milch
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (rot)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (gelb)
- 225 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 100 g** Mandeln (gemahlen)

SCHOKO-BUTTERCREME

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen, ziehe sie vom Herd und rühre die Lebensmittelfarbpaste ein. Durch die Hitze intensiviert sich die Farbe. Gib die Zartbitterschokolade dazu und verrühre alles zu einem homogenen Masse. Stelle die Ganache in den Kühlschrank, bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker etwa 5 Minuten weiß cremig, füge den Frischkäse und Kakao hinzu und rühre beides gemeinsam mit der abgekühlten Ganache ein.

SCHOKO-BUTTERCREME:

- 100 g** Sahne
- 4 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 150 g** Butter (weich)
- 50 g** Puderzucker
- 150 g** Frischkäse
- 30 g** Kakao

TORTE FÜLLEN

Schneide die Süßigkeiten bei Bedarf etwas klein. Löse die Backringe und schneide die beiden Kuchen zweimal waagrecht durch, sodass 6 gleichmäßige Böden entstehen. Je nach Höhe der Böden kannst du sie auch nur einmal durchschneiden und mit 4 Böden weitermachen. Setze den ersten Boden auf eine drehbare Tortenplatte und streiche etwas Schoko-Buttercreme darauf. Streue einen Teil der Süßigkeiten und Crispearls darüber und setze den

FÜLLUNG:

- 100 g** Süßigkeiten (z. B. Hirschler)
- 50 g** Crispearls (weiß)

HALLOWEEN TORTE / MIT MARSHMALLOW SPINNWEBEN



nächsten Boden darauf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem glatten Tortenboden ab. Verwende hierbei nicht die gesamte Creme. Lege eine Tortenrandfolie und einen Tortenring um die Torte und stelle sie für mindestens 1 Stunde abgedeckt kühl. Stelle auch die restliche Creme in den Kühlschrank.

TORTE FERTIGSTELLEN

Entferne den Tortenring und die Folie und streiche zuerst die Oberfläche und dann den Rand mit der restlichen Creme ein und glatt. Stelle die Torte für eine weitere Stunde in den Kühlschrank.

DEKORATION

Setze die Torte auf eine Tortenplatte und erhitze die Marshmallows in der Mikrowelle, bis sie schmelzen. Rühre die Marshmallows gut durch und lasse sie etwas abkühlen. Achte darauf, dass die Masse nicht zu heiß ist und du dich nicht verbrennst. Nimm einen Teil der Marshmallowmasse in die Finger, knete sie etwas durch und ziehe daraus Fäden und lege sie wie Spinnweben um die Torte. Dekoriere so die gesamte Torte und setze dann die Spinnen darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DEKORATION:

- 50 g** Marshmallows
- 4** Plastikspinnen