

# DIE KLEINE HEXE MOTIVTORTE / HEXENKESSEL / WITCH CAULDRON CAKE



Eine Motivtorte in Form eines Hexenkessels zum Klassiker „Die kleine Hexe“ und dem gleichnamigen Film.



Zubereitungszeit  
**6 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**70 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

## KUCHEN

Ich backe den Kuchen in zwei 20 cm und zwei 24 cm Backringen, damit ich eine hohe Torte stapeln kann. Hierfür bereite ich zuerst die Hälfte des Teiges zu, backe die erste Ladung und bereite dann den Rest zu, damit der Teig nicht unnötig lange herumsteht. Eine Portion Teig wird dann jeweils für 2 Formen verwendet.

## MANDEL-TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10 Minuten weißcremig. Rühre die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Verrühre das Mehl, die Mandeln, das Backpulver und den Tonkabohnenabrieb und rühre die Zutaten gemeinsam mit den Schokoladendrops nur so lange ein, bis sich der Teig verbunden hat.

Fülle den Teig in zwei Backringe ein (vorher einschlagen mit Backpapier) und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U. Der 20 cm Ring benötigt etwa 35 Minuten, der 24 cm Ring etwa 40 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch und lasse die Kuchenböden danach komplett abkühlen. Decke sie ab und stelle sie über Nacht kühl.

## GANACHE

Lasse die Sahne aufkochen und nimm sie vom Herd herunter. Rühre die zerbrochene Schokolade ein und rühre die Ganache so lange, bis die Ganache glänzt und homogen ist. Decke sie ab und lasse sie über Nacht bei Raumtemperatur stehen.

## WACKELPUDDINGEINLAGE

Verrühre die Zutaten und lasse sie im Topf aufkochen und dann mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle etwas von der Masse in kleine, halbrunde Silikonförmchen ein (z. B. Eiswürfelförmchen) und in größere halbrunde Dekokugeln (Bastelladen). Fülle den Rest in einen Backring mit 12 cm Durchmesser ein (vorher mit Frischhaltefolie auskleiden) oder in eine geeignete Schüssel (vorher mit Frischhaltefolie auskleiden). Wenn du möchtest, dann kannst du noch Himbeeren oder andere Früchte zufügen und den Wackelpudding dann in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

## MANDEL-TEIG:

- 12** Eier
- 600 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 600 ml** Buttermilch
- 600 ml** Sonnenblumenöl
- 900 g** Mehl
- 400 g** Mandeln (gemahlen)
- 6 TL** Backpulver
- 2 Pr.** Tonkabohnen
- 100 g** Schokoladendrops

## ZARTBITTERGANACHE:

- 600 g** Sahne
- 1200 g** Zartbitterschokolade

## WACKELPUDDING:

- 1 l** Brause (Himbeer)
- 30 g** Agar Agar
- Zucker (nach Belieben)
- Lebensmittelfarbpasten (pink)

## FRISCHKÄSECREME:

- 500 g** Frischkäse
- 500 g** Sahne
- 500 g** Quark
- 15 TL** San-apart

# DIE KLEINE HEXE MOTIVTORTE / HEXENKESSEL / WITCH CAULDRON CAKE



---

## FRISCHKÄSECREME

Verrühre den Frischkäse mit Quark, Vanilleextrakt Puderzucker und der Lebensmittelfarbpaste und rühre dann langsam die Sahne und das Sanapart ein. Rühre so lange, bis die Creme steif ist. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein.

---

## TORTE FÜLLEN

Schneide die Tortenböden mit einer Tortensäge jeweils 1-2 Mal durch. Streiche etwas Frischkäsecreme auf ein Cakeboard und lege den ersten 20 cm Boden auf. Tränke die Böden nach Belieben mit Marmelade und spritze dann die Frischkäsecreme in einer dünnen Schicht auf, aber nicht ganz bis zum Rand. Spritze etwas Ganache an den Rand, damit der Fondant nicht in Kontakt mit dem Frischkäse kommt. Setze den zweiten 20 cm Boden auf. Danach kommen nur 24 cm Böden. Nach dem dritten etwa werden die Böden jeweils mit einem Loch in der Mitte gestapelt, so dass die Wackelpuddingeinlage hineinpasst. Setze die Wackelpuddingeinlage auf die Torte und stapel die Torte so fertig. Stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.

Schneide die Torte anschließend in Kesselform und bestreiche sie mit einer Schicht Ganache. Stelle die Torte erneut für 30 Minuten kühl und streiche sie dann mit der Ganache glatt.

Überziehe die Torte mit dem Fondant und setze oben in die Öffnung etwas Pinkfarbenen Fondant in den Rand, hier füllst du später etwas Wackelpudding ein und setzt die Bläschen drauf.

Forme aus Modellierschokolade die Griffe und die Kette, um diese an die Torte zu kleben.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3

**2 TL** Vanilleextrakt

**150 g** Puderzucker

### DEKORATION:

**1 kg** Fondant (schwarz)

**200 g** Modellierschokolade (schwarz)