

## MOTIVTORTE „HOTEL TRANSILVANIEN 2“ IM TOPSY TURVY LOOK



Eine gruselig-schaurige Torte zum Kinostart des Films „Hotel Transsilvanien 2“ – die ideale Torte für Gruselfans und Halloween-Partys.



Zubereitungszeit  
**8 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 1 cm

Höhe: 10 cm

Die Motivtorte besteht aus einer großen 26 cm Torte mit Schokoladengeschmack und einer kleineren 20 cm Torte mit Orangen-Füllung. Beide Torten sind im Topsy Turvy Look (schräge Torten). Als Grundlage habe ich hierbei die lockeren Tortenböden, die Buttercreme und die Ganache aus meiner Cake Basics Reihe verwendet.

### TAG 1 - BÖDEN BACKEN, FÜLLUNGEN ZUBEREITEN, DEKO VORBEREITEN

Zuerst habe ich die Schokoladenböden (26 cm) zubereitet.

Zwei Springformen, oder besser einen Backrahmen mit 26 cm vorbereiten und mit Backpapier auskleiden. Ofen auf 170°C Oberunterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Die schwarze Lebensmittelfarbpaste ebenfalls zufügen und die Zutaten nun ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren

Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen etwa jeweils 20 Min. backen. Anschließend komplett abkühlen lassen. Auf diese Weise habe ich noch 4 weitere, dünne Böden gebacken.

Für die kleinere Torte habe ich zwei Backrahmen (20 cm) mit Backpapier eingeschlagen und den Teig wie oben beschrieben zubereitet. Der Teig wird dann auf beide Backrahmen aufgeteilt und im Ofen für etwa 35 Min. gebacken. Die Böden werden anschließend abgekühlt einen Tag unter einer Tortenglocke eingepackt und dürfen ruhen, damit sie nicht bröseln und leichter zu verarbeiten sind.

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18 °C) lagern. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein.

Die Schale der Bio-Orangen abreiben. Etwas Orangensaft mit Zucker, Orangenabrieb, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf verrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Restlichen Saft zufügen. Nun den Topf

### ZUTATEN FÜR EINE ZWEISTÖCKIGE MOTIVTORTE (20 CM & 26 CM):

#### TEIG (26 CM TORTE - 3 X ZUBEREITEN):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 g Kakao
- 1 Backpulver
- Lebensmittelfarbpasten (schwarz)

#### TEIG (20 CM TORTE):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 2 Orangen (Abrieb)
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Backpulver
- Lebensmittelfarbpasten (rot und gelb)



## MOTIVTORTE „HOTEL TRANSILVANIEN 2“ IM TOPSY TURVY LOOK

auf mittlerer Hitze erwärmen und den Pudding ständig rühren, bis er leicht kocht. Dies kann ein paar Minuten dauern. Anschließend den Pudding umfüllen und mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Der Pudding kann über Nacht bei Zimmertemperatur stehen bleiben.

Am Vortag kann bereits die Deko vorbereitet werden. Hierfür habe ich Grabsteine aus Modelliermasse, Kerzen aus Blütenpaste, Kürbisse aus Modelliermasse, einen Mond aus Blütenpaste, das Hotelschild aus Blütenpaste vorbereitet und zum Trocknen bei Zimmertemperatur liegen lassen.

### TAG 2 - TORTEN BEFÜLLEN, ZUSAMMEN SETZEN, DEKORIEREN UND FERTIG STELLEN

Die zimmerwarme Butter mit einem Flachrührer oder Handrührgerät in 4-5 Min. weißcremig rühren. In der Zwischenzeit den abgekühlten Pudding durch einen Haarsieb streichen, um mögliche Klümpchen zu entfernen. Nun esslöffelweise den Pudding in die Butter rühren.

Die Schokoladenböden werden nun jeweils schräg halbiert, das geht am besten mit einer Tortensäge. Den ersten Boden auf ein Cakeboard setzen und mit etwas Kirschsafft tränken. Anschließend mit etwas Ganache füllen und so die kompletten Tortenböden übereinander stapeln. Torte kühl stellen.

Auf diese Weise wird auch die Orangentorte mit Buttercreme gefüllt und mit Orangensaft getränkt und anschließend kühl gestellt.

Die Torten werden nach 1 Stunde Kühlzeit zurecht geschnitten, dafür schaut ihr euch am besten die Schritt für Schritt Anleitung in meinem Video an. Die fertigen Torten nun mit der Ganache bestreichen und kühl stellen.

Für den Überzug habe ich schwarzen und blauen Fondant gemischt und die Torten damit eingekleidet. Die Torten werden anschließend übereinander gestapelt. Hierbei solltet ihr unbedingt darauf achten, dass ihr Cakepop-Stiele in der unteren Torte befestigt, damit die obere Torte Halt bekommt und nicht in die untere Torte einsackt.

Die Dekorationen habe ich mit CMC-Kleber angebracht und mit Pulverfarben noch Akzente gesetzt.

Die fertige Torte darf im Kühlschrank gelagert werden und ist noch etwa 2 Tage genießbar.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

#### ZARTBITTER-GANACHE:

- 1000 g** Sahne
- 2000 g** Zartbitterschokolade

#### TRÄNKE:

- Kirschsafft

#### ORANGENBUTTERCREME (20 CM TORTE):

- 500 ml** Orangensaft (frisch gepresst)
- 90 g** Zucker
- 2** Orangen (Abrieb)
- 1 Pr.** Salz
- 45 g** Speisestärke
- 3** Eigelbe
- 320 g** Butter (weich)

#### TRÄNKE:

- Orangensaft

#### DEKORATION:

- 2 kg** Fondant (blau)
- 500 g** Fondant (schwarz)
- Lebensmittelfarbpasten
- Blütenpaste
- Modellerschokolade
- Drähte
- Lebensmittelpulverfarben
- CMC Pulver
- Bäckerstärke