JOKER TORTE / HALLOWEEN CAKE / THE MOVIE

Zur Filmpremiere des neuen Kinofilms JOKER habe ich eine Motivtorte mit Fondant gebacken. Die Torte könnt ihr mit der Schablonen Technik wirklich einfach zubereiten und so passend zu Halloween eine schaurige Thementorte gestalten. Die Schablone könnt ihr euch selbst suchen und mit dieser Technik jede 3D Torte gestalten. Ich habe sie mit einem leckeren, saftigen Rührteig zubereitet. Ihr könnt aber auch euren eigenen Lieblingsteig oder einen Grundteig aus meinen Rezepten wählen. Insgesamt dauert die Herstellung der Torte auch gar nicht so lange.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
4 Stunden	**45 Minuten**	**170 °C O/U**	**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein, damit der Rührteig nicht gerinnt. Die Milch darf warm sein – so wird der Teig geschmeidiger.

MANDELTEIG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backring auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Bittermandelaroma für etwa 4-5 Minuten, bis die Butter weißcremig ist. Füge das Marzipan in kleinen Stücken hinzu und rühre es etwa 1 Minute ein. Füge nun ein Ei nach dem Anderen hinzu und rühre jedes für etwa 1 Minute ein. Mahle die Mandeln und rühre sie gemeinsam mit dem Mehl und Backpulver und der Milch abwechselnd in den Teig ein. Rühre hierbei nicht zu viel.

Fülle den Teig in den Backring ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten in der unteren Einschubleiste.

Lasse ihn danach komplett erkalten. Stelle ihn dann über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank.

ZARTBITTER-GANACHE

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen und nimm sie dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist und verrühre die Ganache klümpchenfrei. Fülle sie um und lasse sie abgedeckt bei Zimmertemperatur abkühlen.

TORTE FÜLLEN

Schneide den abgekühlten Boden in 3 dünne Böden. Bestreiche ein Cakeboard mit 30 cm Durchmesser leicht mit Ganache und setze den ersten Tortenboden auf. Bestreiche ihn mit Marmelade und anschließend mit Ganache. Setze den zweiten Boden auf, bestreiche ihn ebenso und setze den Tortendeckel auf. Kühle die Torte etwa 15 Minuten, damit die Ganache fest wird.

Schneide eine Schablone (aus dem Internet ausgedruckt: Joker Face) aus und lege sie auf die Torte. Schneide den Kopf zurecht.

Kühle die Torte und bestreiche sie mit Ganache. Verwende Marzipan, um

MANDELTEIG:

- [ ] **200 g** Butter
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **3** Tropfen Bittermandelaroma
- [ ] **100 g** Marzipanrohmasse
- [ ] **4** Eier (zimmerwarm)
- [ ] **200 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **125 g** Milch (lauwarm)

ZARTBITTER-GANACHE:

- [ ] **300 g** Sahne
- [ ] **600 g** Zartbitterschokolade

ZUM FÜLLEN:

- [ ] **100 g** Marmelade

MODELLIEREN:

- [ ] **200 g** Modelliermarzipan
- [ ] **500 g** Fondant (weiß)
- [ ] **200 g** Fondant (grün)
- [ ] **1 g** Farbpulver schwarz
- [ ] **50 g** Blütenpaste
- [ ] **20 g** Kokosöl
- [ ] **10 g** Bäckerstärke
- [ ] **1 g** Farbpulver rot
- [ ] **1 g** Lebensmittelkleber

JOKER TORTE / HALLOWEEN CAKE / THE MOVIE

Gesichtszüge anzudeuten und vollende die Torte mit einer letzten Schicht Ganache.

- [ ] **1** Lebensmittel Farbstift (schwarz)
- [ ] **1** Zuckerschrift (weiß)

TORTE DEKORIEREN

Besprühe die Torte mit Backtrennspray. Knete den weißen Fondant mit Kokosöl weich und rolle ihn auf Bäckerstärke aus. Überziehe das Gesicht damit und fahre die Gesichtszüge mit Modellierwerkzeug nach. Überziehe die Haare mit dem grünen Fondant. Schattiere die Gesichtszüge und Falten mit dem schwarzen Pulver. Knete die Blütenpaste weich und forme daraus die Augen. Klebe sie mit essbarem Kleber ein. Dekoriere den Joker fertig. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3