

3D TORTE: KARL DER KÜRBIS



Viele von Euch haben sich von mir eine Halloween-Torte gewünscht, und ich hab mir jetzt was ganz besonderes einfallen lassen ...

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG TEIG

Der Teig reicht für 3 Springformen (20 cm, 24 cm, 28 cm) und sollte insgesamt zwei Mal zubereitet werden, damit ein hoher Kuchen entsteht. Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Anschließend werden alle Zutaten untergehoben und zu einem glatten Teig verarbeitet. Etwa die Hälfte des Teiges fülle ich in die 28er Form, den Rest verteile ich auf die 24er und 20er. Dieser Teig muss dann nochmal zubereitet werden, so dass insgesamt 6 Böden gebacken sind. Diese am besten eingepackt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Die Sahne aufkochen, Schokolade hinzufügen und so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Ganache sollte immer zimmerwarm sein und nicht in den Kühlschrank gestellt werden, sonst lässt sie sich nicht gut verstreichen.

TORTE FERTIGTELLEN

Am nächsten Tag die Böden mit Marmelade zusammensetzen (wie im Video).



Ihr könnt die Tortenböden auch mit etwas Likör, Kaffee oder Saft tränken, damit der Kuchen noch saftiger wird.

Anschließend mit einem Messer in Form schneiden und mit Ganache bestreichen. Die Konturen für die Augen und den Mund forme ich aus Marzipan.

Die Torte wird dann mit Rollfondant eingekleidet und dekoriert. Im Kühlschrank ist sie dann etwa 4 Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3

TEIG (BITTE VERDOPPELN!):

- 8 Eier
- 400 g Zucker
- 200 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 60 g Kakao
- 320 g gem. Nüsse
- 440 g Mehl
- 600 g Kürbispürree
- 2 Backpulver
- 2 EL Zimt
- 1 Pr. Salz
- Muskatnuss

GANACHE:

- 600 g Zartbitterschokolade
- 300 g Sahne

DEKO:

- 200 g Marzipan (mit Puderzucker verknetet)
- 1 kg Rollfondant (z. B. Dekoback)
- Lebensmittelfarben (z. B. Dekoback)