

## HALLOWEEN TORTE LA CATRINA – SKELETT GESICHT



Diese bunte Halloween Torte ist nach der Vorlage von La Catrina gemacht. La Catrina ist im Spanischen ein Ausdruck für eine wohlhabende oder reiche Person, allerdings mit abwertendem und sarkastischem Unterton. Die Figur wurde zum Symbol der Tag der Toten und ist besonders in Mexiko weit verbreitet.



Zubereitungszeit

**8 Stunden**



Kühlzeit

**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG SCHOKOLADENKUCHEN

Schmiltz die Butter mit der Zartbitterschokolade und dem Zucker in einem Topf bei geringer Hitze. Verrühre das Mehl mit dem Kakao, dem Backpulver und dem Salz. Rühre die Eier, das Vanilleextrakt und die lauwarme Schokoladenmischung ein. Sie darf aber nicht heiß sein! Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 24 cm Durchmesser ein und backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

### ZUBEREITUNG GANACHE SCHOKOLADENKUCHEN

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen und ziehe sie dann wieder vom Herd herunter. Füge die Schokolade hinzu und lasse die Mischung 2 Minuten stehen, damit die Schokolade schmelzen kann. Verrühre die Ganache, bis die Klümpchen verschwunden sind und lasse sie abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur (18-20 °C) stehen.

### ZUBEREITUNG REGENBOGENKUCHEN

Beim Regenbogenkuchen ist es wichtig, dass der Teig sofort nach Fertigstellung gebacken wird. Daher bereite ich ihn immer in mehreren Portionen zu. 4 Böden passen in einen Backofen, daher ist es perfekt, wenn man die 10 benötigten Böden in 3 Schritten zubereitet.

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten zu einer sehr cremigen Masse. Rühre die Milch, das Mineralwasser und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln und rühre es vorsichtig in den Teig ein. Gib nun jeweils 1 Esslöffel Teig in 4 Schälchen. Rühre in jedes Schälchen eine andere Farbe ein und portioniere dann den übrigen Teig und verrühre ihn vorsichtig jeweils mit der Farbe.

Fülle jede Farbe einzeln in einen vorbereiteten Backring mit 18 cm Durchmesser ein, zwei davon passen auf das perforierte Profi-Blech und backe jeweils 2 Bleche im Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 17-20 Minuten. Lasse die Böden danach abgedeckt abkühlen.

### SCHOKOLADEN-ERDNUSS TORTE (24 CM):

- 320 g** Butter
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 250 g** Zucker
- 190 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 8** Eier
- ½ TL** Vanilleextrakt

### GANACHE SCHOKOLADEN-ERDNUSS TORTE:

- 400 g** Sahne
- 800 g** Zartbitterschokolade (oder Herrensokolade)

### FÜLLUNG SCHOKOLADEN-ERDNUSS TORTE:

- 160 g** Buttercreme (Erdnuss)
- 160 g** Ganache
- 50 g** Orangenmarmelade
- 100 g** Erdnüsse (gesalzen)

### REGENBOGENKUCHEN 18 CM (REICHT FÜR 4 BÖDEN – BITTE INSGESAMT NOCH 1,5 MAL ZUBEREITEN FÜR 10 BÖDEN):





## HALLOWEEN TORTE LA CATRINA – SKELETT GESICHT

### ZUBEREITUNG GANACHE REGENBOGENKUCHEN

Stelle die weiße Ganache genauso her wie die dunkle Ganache und lasse sie abgedeckt über Nacht ruhen.

### TORTEN FÜLLEN UND DEKORIEREN

Schneide die Tortenböden in etwa 1 cm breite, einzelne Tortenböden zu.

Verrühre die Erdnussbuttercreme mit dem gleichen Anteil Ganache. Bestreiche die Schokoladenböden mit der Orangenmarmelade und fülle sie mit der Erdnuss-Schokoladencreme. Streue ein paar Erdnüsse darüber und fülle so die gesamte Torte. Stelle sie 1 Stunde kühl und bestreiche sie anschließend mit der dunklen Ganache glatt, damit sie bereit für den Fondant ist.

Bestreiche die einzelnen Böden mit Marmelade und fülle die Torte mit der weißen Ganache. Stelle die Torte zwischendurch kühl, damit sie stabil ist. Fülle so die gesamte Torte und bestreiche sie anschließend glatt mit der Ganache.

Überziehe die Schokoladentorte mit dem schwarzen Fondant, die helle Torte mit dem weißen Fondant. Dekoriere die Torte nach Belieben aus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- Lebensmittelfarbpasten (nach Belieben)

### GANACHE REGENBOGENKUCHEN:

- 1500 g weiße Schokolade
- 500 g Sahne

### FÜLLUNG REGENBOGENKUCHEN:

- 100 g Marmelade

### DEKORATION:

- 1 kg Fondant (schwarz)
- 1 kg Fondant (weiß)
- 400 g Fondant (bunt)
- Lebensmittel Farbstifte
- Lebensmittelfarbe (metallic)