



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



Ihr habt euch eine Motivtorte zu Halloween gewünscht. Also habe ich diesen gruseligen Kürbis gebacken und dekoriert. Für die Füllung habe ich eine [Kürbis Quitten Marmelade](#) selbst gemacht und eine [Pumpkin Spice](#) Buttercreme zubereitet. Mit dieser Fondant Torte überzeugt ihr auf jeder Halloween Party, ihr könnt sie aber Grusel Fans auch zum Geburtstag backen.



Zubereitungszeit
4 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
8 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle drei Tortenringe mit Springformboden auf Lochbleche.



Ich verwende zum Backen dieser Teigmenge 3 Tortenringe, damit die Backzeit nicht zu lange wird. Du kannst für diese

RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre die Lebensmittelfarbe gut ein. Rüh

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die Tortenringe ein und verstreiche ihn. Backe die Tortenböden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/

SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer großen, hitzebeständigen Rührschüssel und erhitze es nun über einem koc

Die Eiweißmasse muss nun wieder kalt gerührt sein, ansonsten schmilzt die Butter und die Creme wird flüssig, statt cremig.

Verrühre dann die Butter mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Gewürz etwa 5-6 Minuten weißcremig. Rühre die cremige But

ALTERNATIV: SWISS MERINGUE BUTTERCREME IN DER KENWOOD COOKING CHEF

Gib die Zutaten in die Rührschüssel, verwende den Schneebesen und stelle nun auf dem Gerät 70°C, 6 Minuten und Rührstufe 6

Auch hier muss die Eiweißmasse nun wieder kalt gerührt sein, ansonsten schmilzt die Butter und die Creme wird flüssig.

Verrühre dann die Butter mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Gewürz etwa 5-6 Minuten weißcremig. Rühre die cremige But

TORTE BEFÜLLEN

Nimm die Tortenböden aus dem Kühlschrank heraus, löse sie aus der Backform und halbiere sie mit einer Tortensäge horizontal

TORTE FORMEN

GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG

Forme die Torte zu einem Kürbis, schneide dafür erst kleine Kerben in den Rand der Torte und fülle die Oberfläche dann mit den



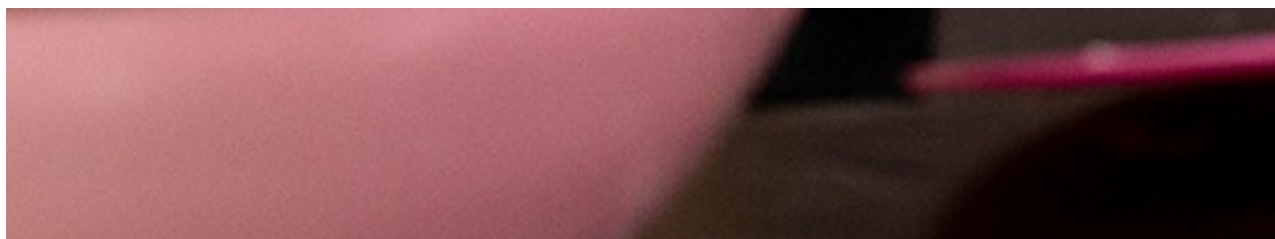
GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



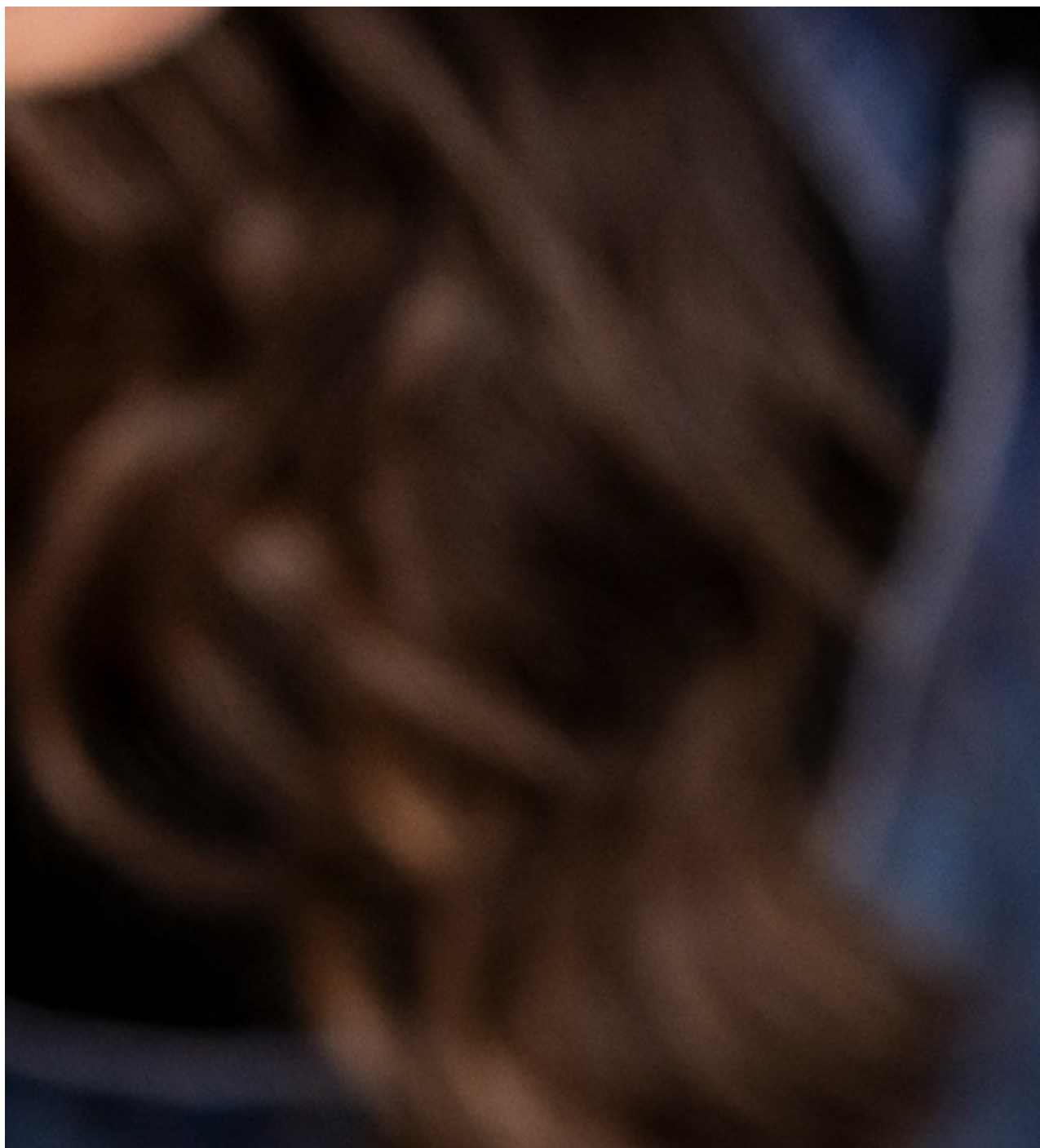
GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



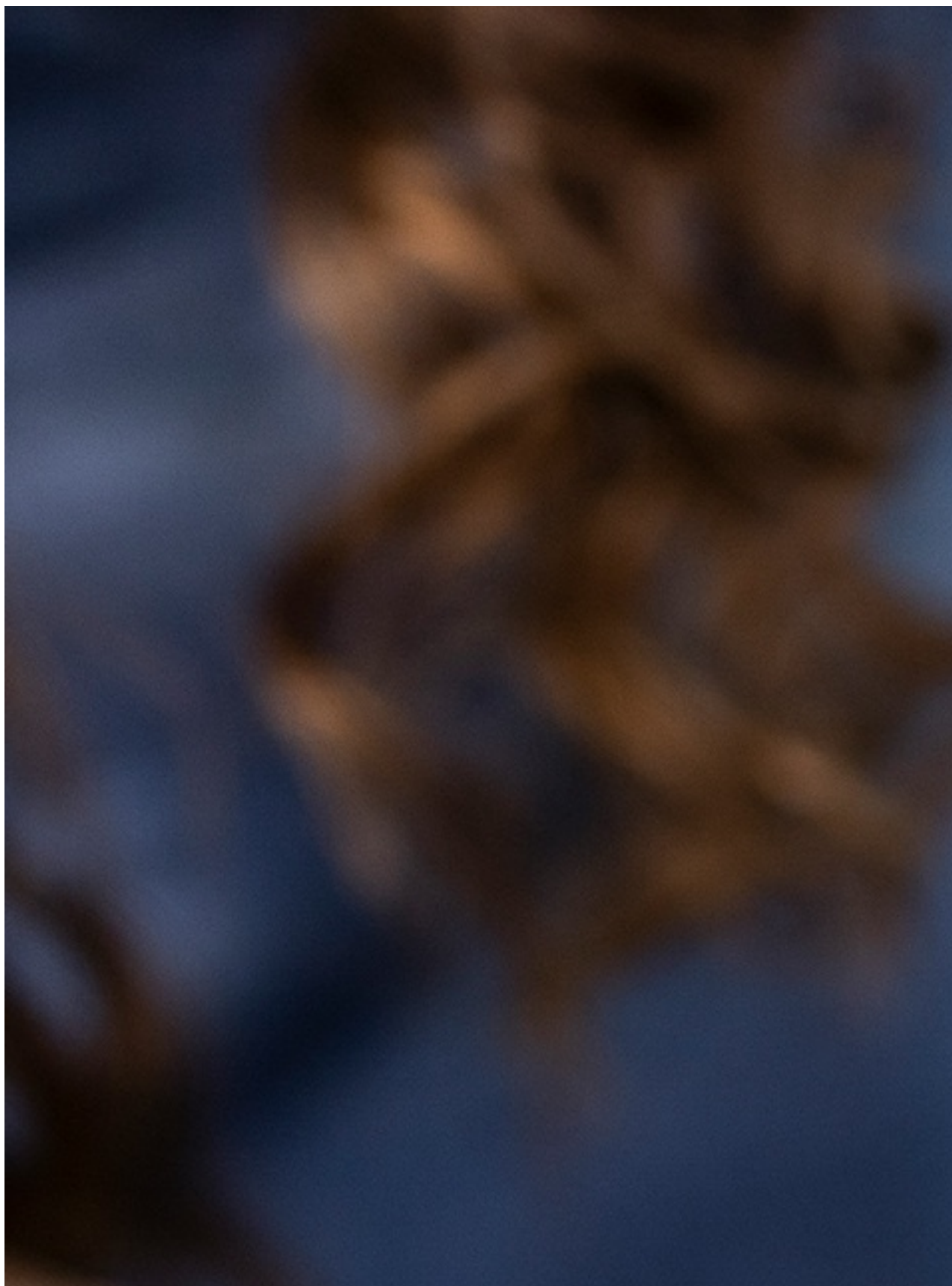
GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



Streiche die Torte am Ende mit einer Schicht Buttercreme etwas glatt und stelle sie für 2-3 Stunden oder über Nacht kalt.



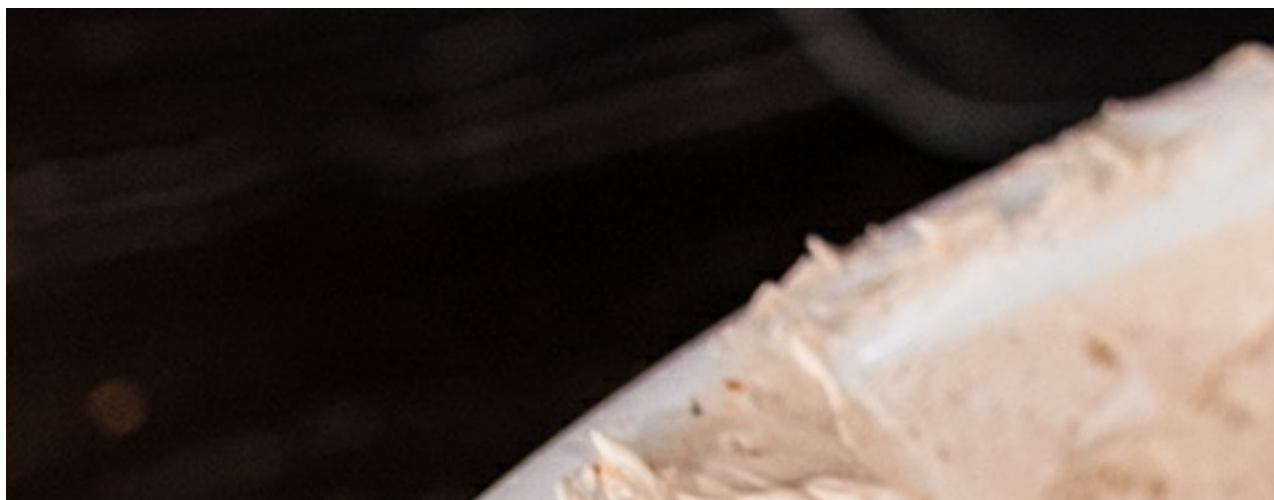
GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG

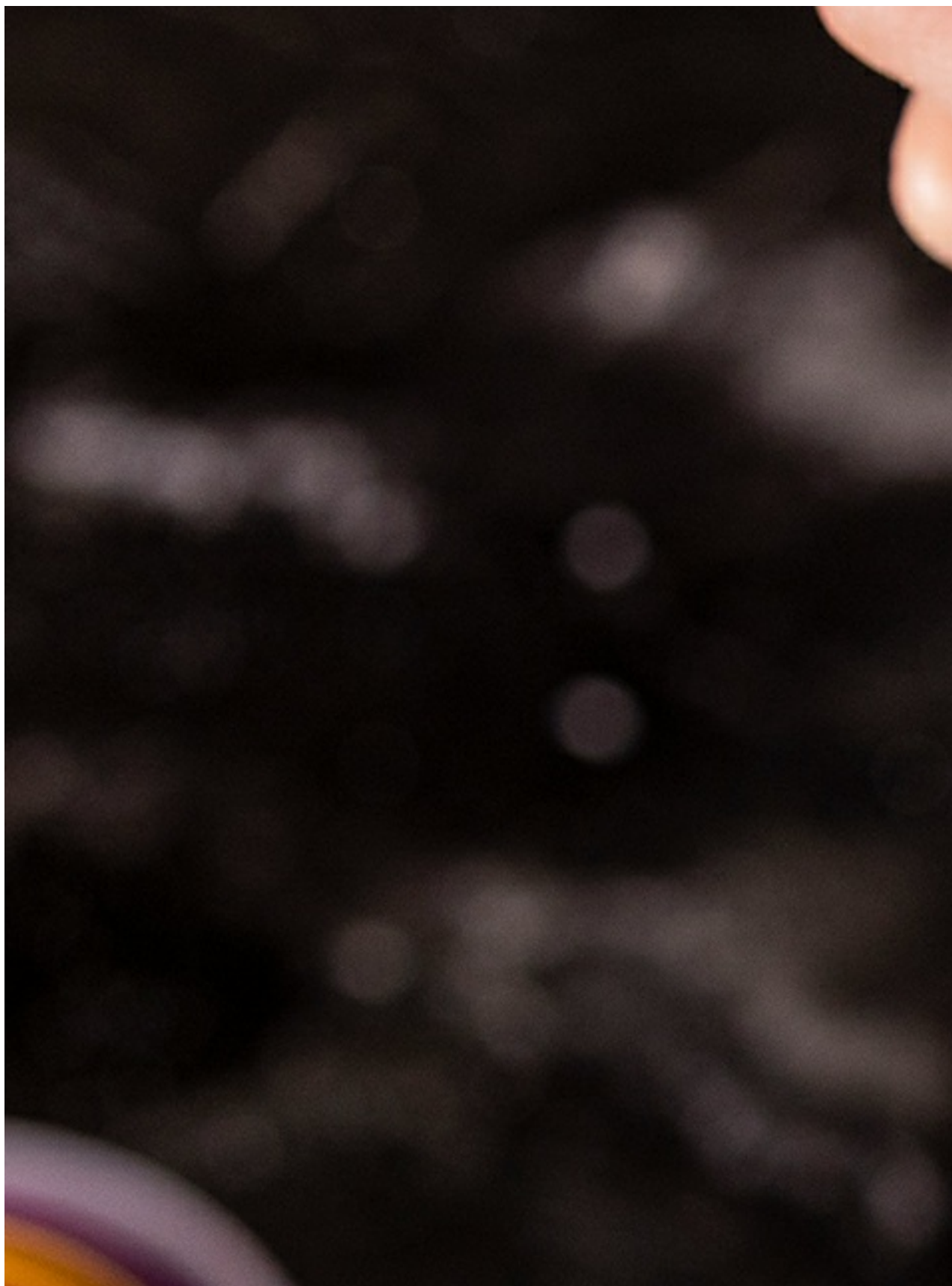


TORTE EINSTREICHEN UND MITTE FÜLLEN

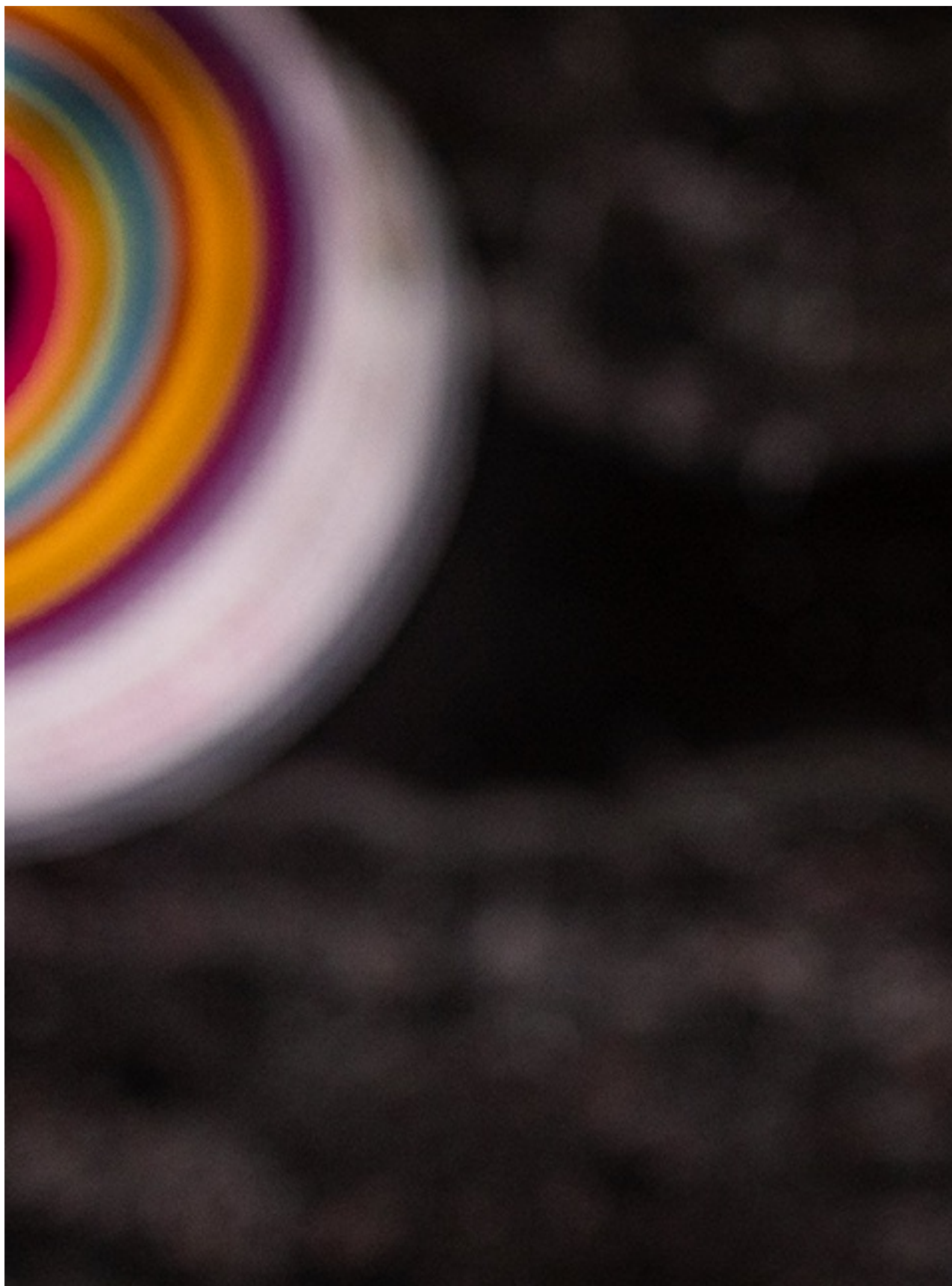
Streiche die kalte Torte mit der restlichen Buttercreme ein und glatt. Höhle die Mitte der Torte mit einem Glas aus und fülle die Si



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG



Je nach Süßigkeit und Glas kann die Menge der Süßigkeiten variieren.

RICE CRISPIE MASSE

Schmilz die Marshmallows in der Mikrowelle oder in einer beschichteten Pfanne bei mittelhoher Hitze. Gib nun die Butter hinzu u

KÜRBISSTIEL EINDECKEN

Verknete ein Teil des schwarzen Fondants mit dem CMC Pulver und rolle ihn aus und decke den Kürbisstiel damit ein. Strukturier

TORTE EINDECKEN

Fette deine Hände nach Belieben mit etwas Kokosöl. Knete den Fondant geschmeidig. Rolle einen kleinen Teil des Fondants zu ei



Um kleine Unebenheiten auszugleichen kannst du etwas Fondant mit heißem Wasser zu einer Paste verrühren und d

DEKORATION

Rolle den übrigen schwarzen Fondant aus und schneide daraus zwei Augen aus und klebe sie mit dem Lebensmittelkleber an. Ma



GRUSELIGER HALLOWEEN KÜRBIS / MOTIVTORTE MIT ÜBERRASCHUNG