

HALLOWEEN GEIST TORTE / SCHOKOLADIGE GESPENST MOTIVTORTE



Diese süße 3D Torte ist perfekt für eure Halloween Party. Der kleine Geist sieht richtig süß aus und schmeckt wunderbar schokoladig. Für die Füllung habe ich selbstgemachte [Orangenmarmelade](#) verwendet, das Rezept dazu findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App. Ich habe sowohl den Schoko Mandel Teig als auch die Zartbitter Ganache für ein gruselige Optik schwarz eingefärbt, die Lebensmittelfarbe könnt ihr aber auch weglassen. Die Dekoration habe ich mit weißem und schwarzem Fondant schlicht gehalten und die Details dann mit Lebensmittelpulverfarbe herausgearbeitet.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: **rund**

Durchmesser: **14 cm**

TEIG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf größtmögliche Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für 5-10 Minuten weiß cremig. Gib nach Belieben die schwarze Lebensmittelfarbe dazu. Rühre die Milch und das Sonnenblumenöl kurz ein. Vermische die trockenen Zutaten und hebe sie kurz unter.



Es reicht, wenn der Teig eine dunkelgraue Farbe hat, durch die Hitze beim Backen wird die Farbe noch intensiver und dunkler.

TEIG:

- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **2 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)
- ☐ **300 g** Milch
- ☐ **300 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **50 g** Kakao
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **200 g** Mandeln (gemahlen)

GANACHE:

- ☐ **500 g** Sahne
- ☐ **1 kg** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **2 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)

FÜLLUNG:

- ☐ **100 g** Orangenmarmelade

DEKORATION:

- ☐ **1 kg** Fondant (weiß)
- ☐ **4 TL** CMC Pulver
- ☐ **50 g** Fondant (schwarz)
- ☐ **1 Pr.** Lebensmittelfarbpulver (rot)
- ☐ **1 Pr.** Lebensmittelfarbpulver (schwarz)

BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und löse ihn aus dem Backrahmen. Stelle ihn bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank, so ist er stabiler und leichter zu verarbeiten.

GANACHE

Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Färbe die Ganache nach Belieben mit Lebensmittelfarbe ein, solange sie noch warm ist, so wird die Farbe intensiver. Lasse sie dann auf Raumtemperatur abkühlen.

TORTE FÜLLEN

Stich mit einem Tortenring Kreise aus dem Boden aus. Starte mit 3 Böden mit etwa 14 cm Durchmesser und stich noch drei Böden mit etwa 12 cm Durchmesser aus, du kannst die Böden auch aus Halbkreisen zusammensetzen. Setze den ersten größeren Boden auf eine Ganaching Platte oder einen Tortenretter und bestreibe ihn mit etwas Marmelade. Verteile etwas Ganache darüber, streiche sie glatt und setze den nächsten Boden darauf. Fülle so die gesamte Torte von den großen zu den kleineren Böden. Stabilisieren die Torte mit einem Kuchentester und stelle sie für mindestens 1



HALLOWEEN GEIST TORTE / SCHOKOLADIGE GESPENST MOTIVTORTE

Stunde in den Kühlschrank.

TORTE EINSTREICHEN

Schneide die Torte in Form, streiche sie mit der übrigen Ganache glatt und modelliere aus Kuchenresten und Ganache die Arme an die Torte. Stelle sie nochmal für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

DEKORATION

Verknete den weißen Fondant mit dem CMC Pulver und rolle ihn auf Bäckerstärke aus, sodass er groß genug für deine Torte ist. Lege ihn auf die Torte, drücke ihn am Kopf und den Armen an die Torte und lasse ihn nach unten in Falten liegen und bringe diese etwas in Form. Knete den schwarzen Fondant durch und forme daraus zwei Augen und den länglichen Mund. Klebe sie mit etwas Wasser oder Lebensmittelkleber an die Torte. Setze nach Belieben noch weiße Highlights in die Augen und tupfe die Wangen mit einem trockenen Pinsel und der roten Lebensmittelpulverfarbe auf. Schattiere die Falten des Geistes mit der schwarzen Lebensmittelpulverfarbe. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Statt CMC Pulver hinzuzufügen kannst du den Fondant auch etwa zur Hälfte durch Blütenpaste ersetzen und beides gut verkneten.