

Halloween-Torte Fondant

Eine schaurige Motivtorte zu Halloween - diese Halloween-Torte mit Kürbis, Schokostückchen und Fondant macht so einiges her.

etwa 30 Stück



aufwändig

● ● bis 100 Minuten



Wie bereite ich eine Halloween-Torte mit Fondant-Dekoration zu?:

1 Vorbereiten:

Kürbis waschen und Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden und grob raspeln. Zweimal 200 g abwiegen. Backpapier in die beiden Springformen einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für 2 Springformen (Ø 20 cm):

Backpapier

Kürbisraspel:

600 g Kürbis z. B. Hokkaido

Rührteig 1:

200 g weiche Butter oder Margarine

200 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

150 g Dinkelmehl Typ 630

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

Rührteig 2:

200 g weiche Butter oder Margarine

200 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

150 g Dinkelmehl Typ 630

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

Topping:

2 EL Dr. Oetker Kakao

Amerikanische Buttercreme:

50 g weiche Butter

1 EL Milch

100 g Puderzucker

Zum Verzieren:

3 Holzspieße



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Rührteig 1 zubereiten:

Hinweis: Dieser Rührteig wird zweimal zubereitet und gebacken.

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, mit den Haselnüssen und der Schokolade auf mittlerer Stufe unterrühren. **200 g** Kürbisraspel unterheben und in die Form füllen. Im Anschluss den Rührteig ein zweites Mal zubereiten.

3 Rührteig 2 zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, mit den Haselnüssen und der Schokolade auf mittlerer Stufe unterrühren. **200 g** Kürbisraspel unterheben und in die Form füllen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Nach 40 Min. Backzeit mit Backpapier abdecken und zu Ende backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

Springformränder lösen und entfernen. Tortenböden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen.

4 Topping zubereiten:

Backpapier abziehen und die Tortenböden zurückstürzen. Von den Tortenböden jeweils die obere Schicht dünn abschneiden, so dass die Oberfläche gerade ist. Den Kuchen zerbröseln und mit Kakao vermengen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Amerikanische Buttercreme zubereiten:

Butter und Milch in eine Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäben) auf höchster Stufe schaumig aufschlagen, bis sie heller geworden ist. Esslöffelweise gesiebten Puderzucker hinzugeben und weiterschlagen. Einen der Tortenböden auf eine Tortenplatte legen, Oberseite **dünn** mit etwas Buttercreme bestreichen, den anderen Tortenboden daraufsetzen und leicht andrücken. Beide Böden anschließend vollständig dünn mit Buttercreme einstreichen und kalt stellen.

Ausstecher Herz Ø 9 cm
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange
1 Pck. Dr. Oetker Lustige
Zuckeraugen
1 Tube Dr. Oetker Zuckerschrift
Schwarz
1 Pck. Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
1 Pck. Dr. Oetker Witzige
Zuckermotive





6 Rand der Torte verzieren:

Fondant-Decke abrollen, 3 Herzen ausstechen, Holzspieße einlegen und zusammenklappen. Gut andrücken, nach Belieben mit Zuckermotiven und Zuckerschrift zu Gespenstern verzieren und trocknen lassen. Übrigen Fondant verkneten, zu einem Streifen (72 x 12 cm) ausrollen. Den Fondantstreifen an den Tortenrand legen, leicht andrücken und mit oranger Lebensmittelfarbe bestreichen.

Mit der schwarzen Zuckerschrift Spinnen und Spinnennetze aufmalen.

7 Kürbisse formen:

Weißer Fondant in 3 unterschiedlich große Portionen aufteilen, zu Kürbissen formen und mit Lebensmittelfarbe bestreichen. Mit Zuckerschrift und Zuckeraugen verzieren und trocknen lassen.

8 Halloween-Torte verzieren:

Seitenrand der Torte mit Zuckermotiven, Spinnen und Netzen verzieren. Topping aus Kakaokrümeln auf der Halloween-Torte verteilen, Kürbisse platzieren und Gespenster einstecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn keine 2 Backformen vorhanden sind, können die Tortenböden für die Halloween-Torte auch nacheinander gebacken werden.
- Der Fondantrand kann auch halbiert werden, dann lässt er sich einfacher an den Rand der Torte legen.
- Wenn eine Küchenmaschine vorhanden ist, können auch beide Teige gemeinsam zubereitet werden.

