

Halloween-Torte

Dieser saftige Schokoladenkuchen mit Schoko-Sahne und Gespenster-Deko ist das Highlight auf der Halloween-Party und lässt sich ganz einfach selber backen.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Rührteig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

200 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 geh. EL Dr. Oetker Kakao

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

75 ml Milch

Schoko-Sahne:

225 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

400 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Tube Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

schwarz

Zum Verzieren:

Zahnstocher

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

Wie backe ich eine Halloween-Torte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre klein hacken. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Kuvertürestücke kurz unterrühren. Rührteig in die Springform füllen und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Schokokuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Schokokuchen zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 4 **Schoko-Sahne zubereiten:**
Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Schokolade vorsichtig in 2 Portionen unter die Sahne heben. Die Lebensmittelfarbe unterrühren. 1/3 der Sahne auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden auflegen und die Hälfte der übrigen Sahne auf dem Boden verstreichen. Dritten Boden mit der Schnittfläche nach oben auf die Sahne legen und leicht andrücken. Schokokuchen mit übriger Sahne einstreichen und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzierung zubereiten:**
Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit einem Teelöffel etwa 8 Kleckse mit genügend Abstand auf einen Bogen Backpapier geben und mit dem Teelöffel zu Gespenstern verziehen. Augen vorsichtig auflegen. In 2-3 Gespenster Zahnstocher drücken und ggf. nochmal etwas Kuvertüre darauf verstreichen. Kuvertüre fest werden lassen. Die übrige Kuvertüre auf die Halloween-Torte sprengeln.
- 6 **Halloween-Torte verzieren:**
Gespenster vorsichtig vom Backpapier lösen und die Halloween-Torte mit den übrigen Augen und den Gespenstern verzieren. Halloween-Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Füllen der Torte die Tortenplatte mit einigen Streifen Backpapier belegen, wie im Tipp [Torte füllen](#) beschrieben. So lässt sich die Torte ganz leicht zusammensetzen und die Tortenplatte bleibt sauber.
- Die Halloween-Torte kann gut am Vortag vorbereitet werden. Dann etwa 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

