

# Spinnen-Torte

Diese Spinnen Torte ist durch die süße Mascarponecreme und das säuerliche Lemon Curd herrlich erfrischend - perfekt zu Halloween.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake

Joghurt

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

2 EL Milch

### Mascarpone-Sahne-Belag:

etwa 4 EL Lemon Curd

200 g kalte Schlagsahne

250 g Mascarpone

100 ml Milch

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe (orange)

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter

Wie backe ich eine Spinnen-Torte aus einer Backmischung?:

## 1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Sofort nach dem Backen den Rand lösen und entfernen. Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.

#### 3 Mascarpone-Sahne-Belag zubereiten:

Den unteren Tortenboden mit etwa 2 EL Lemon Curd bestreichen (vorher durchrühren). Sahne, Mascarpone und Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) nach Anleitung steif schlagen. Creme dritteln und jede Portion mit Lebensmittelfarbe in Abstufungen in Orangetönen einfärben. Alle Cremes in Gefrierbeutel oder Einwegspritzebeutel füllen. Die hellste Creme auf den unteren Tortenboden spritzen. Dabei etwa 2 EL Creme im Beutel belassen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit 2 EL Lemon Curd bestreichen. Die zweite Creme ebenfalls aufspritzen und etwa 2 EL im Beutel belassen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die dunkle Creme aufspritzen. Die übrige Creme an den Rand spritzen und mit einer Teigkarte verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 4 Verzieren:

In der Zwischenzeit Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzebeutel geben. Schablone (s. Anlage) auf ein Backblech oder Brett legen. Einen Bogen Backpapier darüberlegen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und Motive damit aufspritzen. Für den Spinnenkörper einen Taler Kuvertüre fix auflegen. Kuvertüre fest werden lassen. Motive vorsichtig mit einem Tafelmesser vom Backpapier lösen und die Torte vor dem Servieren damit verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.