Halloween Motiv Torte

Für den Teig	Für die Buttercreme	Für die Cakepops	Für die Deko
250g Butter	250g Butter	150g Butter	Fondant
250g Zucker	200g Nutella	120g Zucker	in verschiedenen
1pck. Backpulver	1pck Pudding zum anrühren	2 Eier	Farben
500g Mehl	500ml Milch	1 priese Salz	Kleber
5 Eier		150g Mehl	Ausstecher, Stiele
250ml Milch		100g Haselnüse, gemahlen	
Grüne Lebensmittelfarbe		1pck Backpulver	
		80ml Sahne	
		Für den Guss	
		Weiße Kuvertüre	

Kuchenteig

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier hinzufügen und unterrühren. Das mit Backpulver vermischte gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. Etwas grüne Lebensmittelfarbe dazu geben.
Eine Kuchenform (Gugelhupf) einfetten und den Teig einfüllen. Bei 175° C 60 min bei ober und unterhitze Backen.

Buttercreme

Zuerst bereitet man den Pudding zu, da dieser noch abkühlen muss. Dafür das Puddingpulver mit etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren.
Dann die Butter schaumig rühren, und das Nutella gut einrühren. Während der Pudding abkühlt kann man den Tortenboden aufschneiden. Den abgekühlten Pudding unter die Nutella-Buttermasse rühren. Einen Tortenboden mit dem einen Teil der Creme bestreichen, den nächsten Boden auflegen und wieder bestreichen. Solange bis alle Böden aufeinander liegen. Nun den Kuchen auch außen mit der creme bestreichen und kurz kalt stellen. In dieser Zeit Fondant ausrollen, kreiße ausstechen, den Mund, Zähne, Zunge und Augen formen. Dann kann modelliert werden.

Cakepops

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Salz mischen und nach und nach unterrühren. Dabei auch die Sahne einfließen lassen.
Den Teig in eine Cakepops Form einfüllen und ca 15-20 min bei 180° ober und unterhitze backen.
Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Cakepops eintauchen, und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.