glutenfreier Halloween-Clown

Zutaten Teig:
70g Zucker
180g Kuchen & Kekse von Schär (oder, für nicht betroffene normales Mehl)
6 Eier
100g gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)
80g Öl
30g Mandel Sirup
1,5TL Backpulver
½ TL Weinsteinbackpulver
nach belieben Lebensmittelfarbe (hier rot und schwarz)

Zubereitung:
Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, zum Schluss das Weinsteinpackpulver einrühren.
Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Öl, Kondensmilch und Sirup mit einrühren.
Mehl und Backpulver mischen und Löffelweise in die Ei-Creme einrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Ober/Unterhitze ca. 40-45 Min Backen.

Orangen Ganache:

Zutaten:
Abrieb von 3 Orangen
400g Sahne
600g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:
Die Sahne erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Den Abrieb der Orange zugeben. Die Ganache abkühlen lassen.

Orangen Curd

Zutaten:
Abrieb von 2 Orangen
600ml Orangensaft frisch gepresst
900g Zucker
300g Butter
12 Eier
6TL Stärke

Zubereitung:

Den Saft, Zucker und die Stärke in einem Topf geben, gut vermischen und kurz aufkochen. In die nicht mehr kochende Masse die Eier einrühren und auf ca. 85°C erhitzen, aber nicht mehr kochen.
Zu Schluss die Butter Löffelweise zugeben.
Den Curd kalt werden lassen, und als Füllung für den Kuchen nehmen.

Für den Clown habe ich 4 Rezepte vom Teig (2x rot und 2 x schwarz) gebacken.
Die Kuchen wurden abwechselnd rot und schwarz mit Lemon Curd bestrichen und geschichtet.
Anschießend wird der Kopf geschnitzt, mit der Orangen-Ganache eingestrichen, kühl gestellt.
Sobald die Ganache fest ist, kann mit Fondant eingedeckt werden.- Viel Spass :)