Jane's Tortenzauber

mit Liebe gemacht

Schaurig schöne Halloween

Meine Rezepte zum Kuchenbeitrag der consumenta 2017.

Viel Spaß beim Nachbacken ☺

Christiane Hentze von Jane´s Tortenzauber

Kürbis:
Fanta-Wunderkuchen mit Orangencreme

Spinnen:
Selterkuchen mit Nutella-Nougat-Buttercreme

Friedhof:
Nutella-Schokokuchen mit Karamellcreme

Rezept Kürbis

Wunderkuchen	Orangencreme
4 Eier	1 Pck. Vanille-Puddingpulver
200 g Zucker	450 ml Orangensaft
1 Pck. Vanillezucker	1 EL Zucker
1 Prise Salz	200 ml Sahne
200 ml Öl	4 Blätter Gelatine
200 ml Fanta	
300 g Mehl	
1 Pck. Backpulver	
Grüne Lebensmittelfarbe	

Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Zubereitung des Teiges

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker mindst. 10 Minuten hellcremig aufschlagen, damit sich das Volumen mindst. verdoppelt. An der Stelle habe ich die grüne Lebensmittelfarbe dazu gegeben, wie „grün“ es werden soll, kann jeder selber entscheiden. Danach gebt ihr das Öl und die Fanta dazu. Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen, sieben und anschließend in die Eiermasse geben und so kurz wie möglich verrühren, nur solange, bis sich alles gleichmäßig vermischt hat. Ich habe den Teig auf zwei 19er Springformen verteilt und den Boden mit Backpapier ausgelegt. Keine Butter oder Backpapier an den Rand, der Teig soll ja „hochkrabbeln“. Anschließend kommen die Formen für etwa 45 Minuten in den Ofen. Ich mache immer die Stäbchenprobe.
Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitung der Orangencreme

Pudding nach Anleitung kochen, nur statt Milch den Orangensaft nehmen. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen und löffelweise den Pudding untermischen. Wem die Creme noch nicht orange genug ist, kann hier etwas rot (oder orangene) Lebensmittelfarbe beimischen. Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und vorsichtig dann mit unterheben. Creme kalt stellen.

Den Wunderkuchen könnt ihr nun mindst. einmal in der Mitte durschneiden, ggf. auch zweimal – das ist immer abhängig, wie hoch er am Ende wurde. Nun abwechselnd mit Creme füllen. Wieder kalt stellen.

Wenn der Kuchen einmal gut durchgekühlt ist, habe ich mit einem Messer die typische Kürbisform geschnitzt. Wenn ihr die „Einkerbungen“ vollendet habt, streicht ihr alles fein säuberlich mit der Ganache ein. In der Regel muss dies zwei Mal vorgenommen werden, einfach kurz kalt stellen, bevor ihr das zweite Mal mit der Ganache kommt.

Wenn die Ganache fest ist, könnt ihr den Kuchen mit orangenem Fondant eindecken und mit schwarzem ein Gesicht ausschneiden. Mit etwas Zuckerkleber hält euer Gesicht.

Rezept Spinnen

Selterkuchen	Nutella-Buttercreme
4 Eier	200 g weiche Butter
2 Tassen Zucker	2 EL süße Sahne
1 Tasse Öl	80 g Puderzucker
1 Tasse Wasser (mit Sprudel)	4-5 gehäufte EL Nutella
3 Tassen Mehl	100 g Nougat
1,5 Päckchen Backpulver	
Rote Lebensmittelfarbe	

Zusätzlich:
100 g Haselnusskrokant
ca. 100 g Marshmellows

Zubereitung des Teiges

Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Ich habe eine größere Tasse genommen (so typische Cappuccino-Tassen), da die Masse davon abhängig ist. Wenn alle trockenen Zutaten miteinander vermischt sind, kommen Wasser und Öl hinzu. Da ich einen sehr kräftigen Rotton haben wollte, kam dementsprechend mehr Lebensmittelfarbe rein. Den Teig habe ich wieder auf zwei 21cm Springformen aufgeteilt und ca. 40 Minuten gebacken. Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitung der Nutella-Buttercreme

Die weiche Butter schaumig schlagen und ein Löffel süße Sahne unterrühren. Nougat schmelzen. Vorsichtig den Puderzucker in die Butter sieben und weiter rühren. Dann das Nutella mit dem Nougat und einem EL süße Sahne unterrühren. Buttercreme kalt stellen.

(Wer es noch schokoladiger mag, gibt einfach mehr Nutella hinzu – ggf. 1-2 EL mehr Sahne)

Den Kuchen habe ich wieder einmal geteilt und in einen Tortenring gelegt. Buttercreme auf dem Boden verstreichen und Haselnusskrokant oben drauf verteilen. Das habe ich zwei Mal gemacht und ihn kurz kaltgestellt. Anschließend ein Stück aus dem Kuchen schneiden und den Kuchen mit der Buttercreme einstreichen. Vorsicht beim Innenteil, die Haselnusskrokant-Stücke sollten „im Kuchen“ bleiben, da ihr sonst Unebenheiten später beim Eindecken habt. Kuchen wieder kalt stellen.

Wenn ihr den Kuchen mit grauem Fondant eingedeckt habt, könnt ihr über dem Wasserbad vorsichtig die Marshmellows schmelzen. (Tipp: Fettet die Schüssel mit Butter ein, damit die Masse nicht zu sehr am Rand klebt) Wenn alles flüssig ist, einfach mit beiden Händen ein bisschen Masse aus der Schüssel nehmen (nicht heiß) und „Spinnweben“ am Kuchen anbringen. Kuchen wieder kalt stellen.

Rezept Friedhof

Nutella-Schokokuchen	Karamellcreme
4 Eier	750 g Mascarpone
500 g Zucker	160 ml Schlagsahne
170 g Kakao	270 g Karamellsoße
480 g Mehl	
3 TL Backpulver	Zudem:
2 Prisen Salz	2 Pck. Snickers (oder Mars)
6 EL Öl	je 1 Flasche Schoko-/Karamellsoße (125 ml)
400 ml Buttermilch	
2 TL Vanilleextrakt	
7 EL Nutella	

Zubereitung des Teiges

Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermischen. Dann kommt das Öl, die Buttermilch und dann Vanilleextrakt hinzu. Zum Schluss das Nutella und die Eier. Den Teig habe ich wieder zwei Mal in einer 30cm Springformen für etwa ca. 45 Minuten gebacken. Zusätzlich habe ich den Boden noch einmal gebacken und nur die halbe Menge an Zutaten verwendet. Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitung der Karamellcreme

Die kalte Mascarpone mit dem Karamell zu einer glatten Creme verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit unterrühren. Creme kalt stellen.

Bevor die Böden wieder einmal mittig geteilt werden, schneidet ihr einen etwa 2,5cm breiten Rand ab. Dazu habe ich meine 25cm Kuchenform genommen und vorsichtig darum geschnitten.
Den ersten Boden habe ich wieder in den Tortenring gelegt und vorsichtig den ersten Kuchenrand mit etwas Ganache „festgeklebt“. Jetzt wurde etwas Schokosoße auf dem Boden verteilt, dann kam die Karamellcreme und die Karamellsoße oben drauf. Die Snickers Riegel habe ich klein geschnitten und darauf verteilt (wer keine Nüsse mag/will nimmt einfach Mars Riegel). Darauf kam ein neuer Boden mit Rand und der Füllung. Wenn alles gefüllt ist, habe ich wieder alles mit Ganache eingestrichen und kalt gestellt.

Für den „Friedhofs-Look“ habe ich Lila Fondant mit Schwarzen zum Teil verkneten und dann den Kuchen eingedeckt, so hab ich eine schöne Marmorierung erhalten.

Mit schwarzer/weißer Pastenfarbe habe ich den Kuchen bemalt und mit schwarzem Fondant das Tor modelliert. Meine „Friedhofserde“ war übrig gebliebener Kuchen ☺

Die Geister, Fledermäuse, Grabsteine, Fledermäuse und Spinnen sind auch aus Fondant. Die Fledermäuse könnt Ihr einfach auf dickeren Fondant ausschneiden und mit einem dünnen Draht „aufspießen“. Wenn sie durchgehärtet sind vorsichtig in den Kuchen stecken.

Damit der Kuchen nicht umfällt und stabil steht solltet Ihr die einzelnen Kuchen mit Kuchenstützen oder dicken Strohhalmen stützen.

Viel Spaß beim Nachbacken ☺

Jane's Tortenzauber
mit Liebe gemacht

Christiane Hentze von Jane´s Tortenzauber