Rezepte:

Swiss Meringue Buttercreme:

180g Eiweiß (ca. 6 Eier)
280g Zucker
1 Pr. Salz
500g Butter, zimmerwarm
1-2 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote

Eiweiß mit Zucker unter ständigem Rühren über einem Wasserbad auf etwa 70°C erhitzen. Danach das Salz hinzufügen und mit der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich die Schüssel von außen wieder kalt anfühlt. Ist die Masse steif geschlagen und abgekühlt, in 3-4 Portionen die zimmerwarme Butter dazu geben, bis eine glatte Masse entsteht. Dann das Vanilleextrakt zugeben.

Läuterzucker:

50g Zucker
50ml Wasser

Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis sich alle Zuckerkristalle gelöst haben.

Kürbis:

Red Velvet Cake:

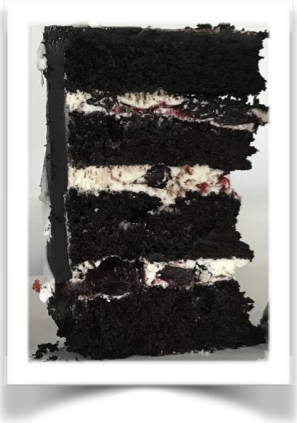
95g Butter, zimmerwarm
30ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote
200g Zucker
2 Eier, zimmerwarm
rote Lebensmittelfarbe
200g Mehl
1 1/4 EL Kakao
1/4 TL Salz
200ml Buttermilch
3/4 TL Essig
3/4 TL Natron

Butter, Öl, Zucker und Vanilleextrakt verrühren. Die Eier eins nach dem anderen hinzufügen und dann die rote Lebensmittelfarbe zufügen.
Mehl, Kakao und Salz in einer Schüssel vermischen. Mehlgemisch und Buttermilch abwechselnd zur Butter-Ei-Masse geben und so lange rühren, bis sich alles verbunden hat.
Natron mit dem Essig verrühren und zum Teig geben.
Den Teig in zwei Halbkugelformen mit ca. 15cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C O/U etwa 40 Minuten backen.

Fertigstellung:

Die zwei Halbkugeln jeweils einmal waagerecht halbieren und mit Läuterzucker tränken. Mit ein wenig Vanillebuttercreme (siehe oben) füllen und mit einer weiteren dünnen Schicht Buttercreme zu einer Kugel zusammensetzen. Etwa 30 Minuten kühl stellen. Dann in Kürbisform zurechtschneiden und komplett mit Buttercreme einstreichen. Wieder einige Zeit kühlen. Die Augenbrauen und die Lippe aus etwas Fondant formen und an der Buttercreme anbringen. Nun den Kürbis mit orangefarbenem Fondant überziehen und mit Lebensmittelfarbpulver in schwarz, braun und rotbraun schattieren. Augen, Zähne, Spinnen und Strunk aus Fondant formen und mit Lebensmittelkleber am Kürbis befestigen. Mehr Details wieder mit Hilfe von Lebensmittelfarbe anbringen (Pupille, Äderchen, etc.).

Spinnweben-Torte:



Schokokuchen:

140g Butter
200g Zucker
2 Eier
80g Kakao
290ml Wasser
200g Mehl
1 TL Natron
1/4 TL Backpulver
1/2 TL Salz
nach Belieben schwarze Lebensmittelfarbe

Wasser aufkochen, zum Kakaopulver geben und so lange rühren, bis sich der Kakao aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen.
Butter und Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz verrühren und abwechselnd mit der warmen Kakaomischung zur Butter-Ei-Masse geben. Zum Schluss nach Belieben schwarze Lebensmittelfarbe einrühren.
Den Teig in zwei Backringe (14cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C O/U etwa 35 Minuten backen.

Ganache

150g Sahne
300g Zartbitterschokolade, in kleine Stücke gehackt
schwarze Lebensmittelfarbe, fettlöslich

Sahne in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade hinzufügen und so lange rühren, bis sich die komplette Schokolade gelöst hat. Lebensmittelfarbe zugeben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Amarena-Kirschen:

250g Zucker
250ml Amaretto
500g entkernte Kirschen (TK oder frisch)

Zucker und Amaretto in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Die Kirschen hinzufügen und so lange bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Sirup eindickt.

Fertigstellung:

Die zwei gebackenen Böden jeweils einmal waagerecht halbieren, so dass insgesamt 4 Böden entstehen. Diese mit Läuterzucker tränken. Nun die Böden mit Vanillebuttercreme (siehe oben) und den Amarena-kirschen füllen und etwa 30 Minuten kühl stellen. Danach die komplette Torte mit der Ganache so glatt wie möglich einstreichen und wieder kühl stellen.
Um die Spinnweben zu erzeugen, eine Hand voll Mini-Marshmallows wenige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen bis sie schmelzen. Die nun entstandene, klebrige Masse zwischen beiden Händen lang ziehen und um die Torte wickeln.
Spinnen aus Fondant formen und auf die Torte setzen.

Gruselschloss-Torte:

Nusskuchen:

4 Eier
200g Zucker
Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote
1 Pr. Salz
200ml Buttermilch
200ml Öl
240g Mehl
2/3 P. Backpulver
140g Haselnüsse, gemahlen

Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt weißcremig schlagen. Die Flüssigkeiten auf niedriger Stufe kurz einrühren. Dann Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und gemeinsam mit den gemahlenen Haselnüssen unterheben.
Den Teig in zwei Backringe (20cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U etwa 35 Minuten backen.

Bananen-Fruchteinlage:

300g Bananen
1-2 EL Zitronensaft
200g Wasser
10g Agartine

Die Bananen pürieren und den Zitronensaft zufügen. Wasser mit Agartine zugeben und verrühren. Auf dem Herd aufkochen und mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Einen Backring auf Frischhaltefolie stellen oder einen tiefen Teller mit Frischhaltefolie auslegen (17 cm Durchmesser) und ein Drittel der Masse einfüllen. Kurz in das Gefrierfach stellen, bis es geliert ist. Dann die Fruchteinlage in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank oder Gefrierfach bis zur Benutzung lagern. Dies zweimal wiederholen, bis man drei Fruchteinlagen hat.

Nutella-Buttercreme:

Etwa die Hälfte der Vanillebuttercreme (siehe oben) mit 1-2 EL Nutella vermischen.

Fertigstellung:

Die zwei gebackenen Böden jeweils einmal waagerecht halbieren, so dass insgesamt 4 Böden entstehen. Diese mit Läuterzucker tränken und mit der Nutellabuttercreme und den Fruchteinlagen füllen. Nach Belieben kann noch etwas Nutella über die Fruchteinlagen gegeben werden. Nun die Torte für etwa 30 Minuten kühl stellen, danach komplett mit der Nutella-Buttercreme einstreichen und wieder kühl stellen. Nun die Torte komplett mit lila Fondant überziehen. Schwarzen Fondant dünn ausrollen, daraus das Gruselschloss ausschneiden und mit Lebensmittelkleber an der Torte anbringen.

Dekoration:

Das rechteckige Cake-Board wurde mit braunem Fondant überzogen und mit Lebensmittelfarbpulver in braun, schwarz und grünbraun schattiert.
Grabsteine, Kürbisse, Bäume und Zombiehände wurden aus Fondant (mit CMC) modelliert und mit Lebensmittelfarbgel und -pulver bemalt und schattiert.
Die Graberde besteht aus zerkrümelten Schokokuchenresten.