

Corpse-Bride-Halloweentorte

Hier ist mein Rezept für die Corpse-Bride-Halloweentorte:

Mandelteig:

4 Eier 200 g Zucker 1 Pr. Salz Abrieb einer unbehandelten Zitrone 200 ml Wasser mit Kohlensäure 200 ml Rapsöl 300 g Mehl 2 TL Backpulver 130 g gehackte Mandeln	Die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Minuten cremig rühren bis die Masse hell und gut aufgeschlagen ist. Die abgeriebene Zitronenschale, das Wasser und das Rapsöl hinzufügen und auf niedriger Stufe die Zutateniterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen sowie sieben und anschließend mit den gehackten Mandeln unter die Masse heben. Den Teig in einen Backring mit einem Durchmesser von 20 cm füllen und den Kuchen ca. 50 Minuten bei 175 °C im Ofen backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren ob die Masse durch ist. Den Kuchen dann gut abkühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden, sodass drei gleich große Teile entstehen.
---	--

Heidelbeer-Fruchteinlage:

200 g Heidelbeeren (tiefgekühlt) 5 g Agartine 100 ml Wasser	Die tiefgekühlten Heidelbeeren gut auftauen lassen und anschließend pürieren. Diese in einem Topf solange einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Währenddessen die Agartine mit dem Wasser aufkochen und zwei Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Heidelbeerpüree und die Agartinemischung zusammenfügen und verrühren. Die Heidelbeer-Fruchteinlage auf zwei vorbereitete Teller (ca. 15 cm Durchmesser, mit Frischhaltefolie ausgekleidet) gießen, abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.
---	--

Heidelbeerbuttercreme:

330 g Heidelbeeren (tiefgekühlt) 60 g Zucker 1 Pr. Salz 30 g Stärke 2 Eigelb 200 g Butter	Die tiefgekühlten Heidelbeeren gut auftauen lassen und anschließend pürieren. Das Heidelbeerpüree mit Zucker, Salz, Stärke und dem Eigelb gut vermischen und den Pudding aufkochen. Anschließend in eine Schüssel füllen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die Butter auf Zimmertemperatur bringen und ca. 5 Minuten weißcremig rühren. Den Pudding löffelweise zur Butter hinzufügen und verrühren.
--	--

Schokoladenrührteig:

6 Eier 300 g Zucker 1 Pr. Salz ¼ TL Vanilleextrakt 300 ml Rapsöl 300 ml Wasser mit Kohlensäure 300 g Mehl 150 g Stärke 150 g Kakao 1 Päckchen Backpulver	Die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Minuten cremig rühren bis die Masse hell und gut aufgeschlagen ist. Das Wasser und das Rapsöl hinzufügen und auf niedriger Stufe die Zutaten unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, der Stärke und dem Kakao mischen, sieben und anschließend unter die Masse heben. Den Teig in einen Backring mit einem Durchmesser von 26 cm füllen und den Kuchen ca. 60 Minuten bei 175 °C im Ofen backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren ob die Masse durch ist. Den Kuchen gut abkühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden, sodass drei gleich große Teile entstehen.
---	--

Vanillebuttercreme:

500 ml Milch 90 g Zucker 1 TL Vanilleextrakt 1 Pr. Salz 45 g Stärke 3 Eigelb 320 g Butter	Die Milch mit Zucker, Salz, Stärke und dem Eigelb gut vermischen und den Pudding aufkochen. Anschließend in eine Schüssel füllen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die Butter auf Zimmertemperatur bringen und ca. 5 Minuten weißcremig rühren. Den Pudding löffelweise zur Butter hinzufügen und verrühren.
---	--

Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen 45 g Speisestärke 1 Prise Zimt 60 g Zucker	Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft mit der Speisestärke, Salz, Zimt und Zucker zum Kochen bringen bis es eingedickt ist. Anschließend die Kirschen unterrühren und die Kirschfüllung abkühlen lassen.
--	---

Ganache:

400 g Sahne 800 g Zartbitterschokolade	Schokolade in kleine Stücke schneiden (hacken) und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen und über die Schokolade gießen. Die Sahne und die Schokolade mit einem Schneebesen gut verrühren bis die Schokolade sich aufgelöst hat. Die Ganache am besten einen Tag vorher zubereiten und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Wenn die Ganache eine festere Konsistenz hat und streichfähig ist, können damit die Torten eingestrichen werden. Wenn die
---	--

	Ganache zu fest geworden ist oder im Kühlschrank gelagert wurde, einfach nur wenige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.
--	--

Torten füllen:

Den Mandel-Zitronenteig in drei Teile schneiden. Den ersten Boden mit $\frac{1}{4}$ Heidelbeerbuttercreme füllen. Darauf die Heidelbeerfruchteinlage in die Mitte legen und mit $\frac{1}{4}$ Heidelbeerbuttercreme bestreichen und den zweiten Boden darauf legen. Diesen Vorgang wiederholen mit dem dritten Boden. Anschließend die Torte gut kühlen.

Den Schokoladenrührteig in drei Teile schneiden. Die Vanillebuttercreme und die Kirschfüllung in je einen Spritzbeutel füllen. Die Vanillebuttercreme und die Kirschfüllung abwechselnd kreisförmig auf die Torte aufspritzen. Anschließend den zweiten Boden darauf legen. Diesen Vorgang wiederholen mit dem dritten Boden. Anschließend die Torte gut kühlen.

Wenn die beiden Torten gut gekühlt sind werden diese mit der Ganache eingestrichen. Zuerst eine Schicht zum Binden der Krümel, dann kühlen. Anschließend mit einer zweiten Schicht Ganache glatt streichen.

Tortendekoration:

Nun werden die zwei Torten mit blauem und lila Fondant überzogen und glattgestrichen. Anschließend werden mit schwarzer Farbe Bäume auf die untere Torte (blauer Fondant) gemalt.

Die Dekoration (Kerzen, Kürbisse, Totenköpfe, Grabsteine, Raupe, Spinne, zwei Figuren) einige Tage vorher modellieren damit sie gut trocknen. Damit dann die Torte dekorieren.

Fertig 😊