HALLOWEEN TOPSY TURVY CAKE

SCHOKO RÜHRKUCHEN unterer Boden - 26 cm - diesen Teig habe ich insg. 2x zubereitet um auf die passende Höhe der Torte zu kommen.
Zutaten: 325g weiche Butter, 6 Eier, 300g Zucker, 250 Mehl, 75 Backkakao, 3 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Zuerst den Ofen auf 180° Oberunterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz ca. 10 Min weißlich aufschlagen. Je länger geschlagen wird desto besser geht der Kuchen später auf!
Nun die Eier einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Das Mehl, der Kakao und das Backpulver vermischen und sieben, danach zügig in die Butter-Ei-Masse einrühren.

Nun den Teig in die vorbereite Form (26 cm, Backring + Blech oder Springform) füllen und ca. 40 min. backen. Stäbchenprobe nicht vergesse!

RED VELVET BISKUIT oberer Boden - 20 cm - auch diesen 2x zubereiten
Zutaten: 4 Eier, 130g Zucker, 1 Pack. Vanillezucker, 30g Speisestärke, 100g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Zunächst werden die Eier getrennt. Das Eiweiß mit einer Prise Salz fast steif schlagen. Ist das Eiweiß fast Steif 65g Zucker und den Vanillezucker dazu geben. Es entsteht eine feste, glänzende Masse.
Dann werden die Eigelb mit dem restlichen Zucker weißlich geschlagen.
Die Eimasse wird nun auf das Eiweiß getrichen und mit einem Schneebesen untergehoben.
Nun das Mehl, das Backpulse und die Stärke mischen und auf die Masse sieben, dann vorsichtig unterheben.

Den Teig jetzt wieder in die vorbereite Form(20 cm, Backring + Blech oder Springform) füllen und ca. 30 min. bei 180° backen. Zu Ende der Backzeit den Biskuit beobachten, er sollte nicht zu dunkel werden. Stäbchenprobe nicht vergessen.

LEMON-CURD
Zutaten: 2 Zitronen (bio), 100g Butter, 200g Puderzucker, 3 Eier
Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitronen auspressen.
Butter, Puderzucker, Zitronenschale und –saft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen.
Eier in einer Schale verquirlen und unter die Butter-Zitronen-Mischung rühren. Alles so lange erhitzen, bis eine dicklich-cremige Masse entsteht.
Den Lemon Curd noch heiß in saubere Twist-Off-Gläser fülle, sofort verschließen und einige Minuten auf den Deckel stellen. Anschließend umdrehen und abkühlen lassen.

HIMBEER-CURD
Zutaten: 300g TK-Himbeeren, 1 Vanilleschote, 275g Zucker, 100g Butter, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 1/2 TL Stärke, 1/2 EL Wasser
Die TK-Beeren mit der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf geben und solange köcheln bis sich die Himbeeren aufgelöst haben. Die Himbeeren nun durch ein feines Sieb drücken.
Nun die Butter, Salz und den Zucker zugeben und bei geringer Hitze unter Rühren solange erwärmen bis sich die Butter und der Zucker vollständig aufgelöst haben. Die Eier verquirlen und die Stärke mit dem Wasser gut verrühren.
Nun die Stärke und die Eier in den Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Die ganze Masse nun bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren solange erwärmen bis die Masse einzudicken beginnt. Dann in Gläser abfüllen, einige Minuten auf den Deckel stellen, anschließend wieder umdrehen und abkühlen lassen.

FRISCHKÄSE-SAHNE CREME
Zutaten: 200g Sahne, 4 TL Sahnesteif, 250g Frischkäse, 3 EL Puderzucker

Sahne mit 2 TL Sahnesteif steif schlagen. Sahne kühl stellen.
Frischkäse mit 2 TL Sahnesteif und Puderzucker verrühren.
Sahne unter den Frischkäse heben. Creme kühl stellen.

ZITRONENBUTTERMILCHCREME
Zutaten: 400g Quark, 250 ml Zitronenbuttermilch, 2 Zitronenabrieb (bio), 50g Puderzucker, 400 ml Sahne, 8 Blatt Gelatine

Quark mit Zitronenbuttermilch, Zitronenabrieb und Puderzucker verrühren.
Sahne separat steif schlagen.
Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auflösen lassen.
3 EL Der Quarkmasse zu der Gelatine geben, gut vermischen und anschließend zurück zur Quarkmasse geben. Gut vermischen! Sahne vorsichtig unterheben. Creme kühl stellen.

ZITRONENBUTTERCREME

Zutaten: 6 Eiweiß, 150g Zucker, 450g weiche Butter, 1 Ampulle Citron

Hierfür die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker mischen.
In einem kleinen Topf vorsichtig (auf niedrigster Stufe) erhitzen. Das Ei darf nicht stocken – lediglich der Zucker muss sich lösen. Dafür: rühren, rühren, rühren.
Wenn der Zucker aufgelöst ist, das Gemisch in eine große Schüssel füllen und mit einem Rührgerät steif schlagen.
Weiche Butter nach und nach zufügen und immer weiter schlagen, bis die Masse aussieht wie steife Sahne.
Anschließend eine Ampulle Citron zugeben.

ABLAUF:

Tag 1: Tortenböden backen, kalt stellen, in Folie einpacken.
Tag 2: Cremes + Curd vorbereiten.
Tortenböden schichten: Red Velvet Biskuit (beide Böden halbieren, einen davon schräg um den schiefen Effekt zu erlagen) mit Lemon-Curd und Frischkäsesahnecreme insg. 4x schichten, die 2 schrägen Böden mit dem jeweils Hohen teil übereinander schichten, so auch mit dem Schokorührteig mit Himbeer-Curd und Zitronenbuttermilchcreme verfahren. Immer wieder zwischendurch kühl stellen. Beide Torten zurecht schneiden nach unten hin dünner werdend. Deko vorbereiten: Gräber, Haus, Mond, Fledermäuse, Tor/Zaun, Kürbisse, etc. (eurer Fantasie ist hier keine Grenzen gesetzt) alles aus Fondant formen und trocknen lassen.
Tag 3: Zitronenbuttercreme zubereiten. Beide Torten mit der Buttercreme einstreichen. Kühl stellen. Fondant blau und schwarz mischen nicht komplett verkneten, hier entsteht dann ein Marmoreffekt. Beide Torten hiermit einkleiden. Dann schräg aufeinander setzen (mit Stabilisatoren) um den Topsy Turvy Effekt zu erlagen. Jetzt noch die Torte dekorieren und fertig ist eure Halloween Topsy Turvy Torte. Viel Spaß damit.