

Rezept für Sabrina's schaurig schöne Gruseltorte

Fondant

18 g Gelatinepulver gem.
12 EL Wasser
40 g Traubenzucker
40 ml Wasser
1500 g Puderzucker
180 g Palmfett
1 EL Glycerin
Pastenfarbe in Schwarz, Rot, Gelb, Grün und Blau

Teig

500 g Butter
500 g Zucker
500 g Mehl
2 Pck Backpulver
10 Eier
2 EL Rum
Pastenfarben in Schwarz, Rot, Gelb, Grün

Füllung

250 g Quark
2 EL Zucker
1/2 Pck Gelatine
100 ml Baileys
400 ml Sahne

Ganache

200 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne



Zubereitung des Fondants

Die gemahlene Gelatine mit den 12 EL Wasser verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Danach kurz erhitzen, nicht kochen. Die 40 ml Wasser ebenfalls erhitzen und mit dem Traubenzucker vermischen. Die Traubenzuckermischung mit der Gelatine verrühren. 250 g Puderzucker nach und nach unter die Flüssigkeit rühren.

Nun das Palmfett schmelzen und ebenfalls unter die Masse geben und Glycerin untermischen. Danach weiter nach und nach den restlichen Puderzucker unterkneten, bis eine feste Masse entsteht.

Zubereitung der Böden

Den Ofen auf 160°C vorheizen. Aus Butter, Zucker, Mehl, Backpulver, Eier und Rum einen Rührteig zubereiten. In vier gleiche Portionen aufteilen und jeweils in einer anderen Farbe einfärben. In vier Springformen (26 cm) füllen jeweils 30 Minuten backen.

Aus jedem Boden vier Ringe schneiden, sodass am Ende fünf Kreise entstehen. Die Kreise in unterschiedlicher Reihenfolge zusammen setzen für den ersten Boden.

Zubereitung der Füllung

Gelatine in Wasser einweichen. Quark, Baileys und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Für die zweite Reihe wird der erste Ring gelb. Der zweite Ring wird mit Creme gefüllt, der dritte Ring wird grün, der vierte Ring wird wiederum mit Creme gefüllt und der fünfte Ring wird orange. Die restlichen Böden werden im gleichen System verbaut.

Die kleine Torte wird aus den restlichen vierten und fünften Ringen gebaut. Dazu zwei Reihen übereinander setzen.

Für die Ganache die Schokolade schmelzen und Sahne unterrühren.

Die Torte für drei Stunden kühl stellen. Danach mit Ganache und Aprikosenmarmelade einstreichen und mit Fondant eindecken und verzieren.