Halloween Torte

Benötigte Werkzeuge:
20er Backform, 26er Backform, Fondantglätter, Fondantwerkzeug, Bäckerstäke, Cake Pop Stiele. Ausrollstab, Pinsel, Tortensäge, Tortenkarte, Messer

Untere Schicht:

Red Velvet mit weißer Schokoladenganache
Teig:
300g Zucker
3 Eier
1 Pck Vanillezucker
2 TL Lebensmittelpaste, rot
300 ml Öl
280 ml Buttermilch
1 TL Natron
2 TL Backpulver
350g Mehl
1 EL Kakao

Ganache für Füllung und Dekoration:
900g weiße Schokolade
600g Sahne

Dekoration:
500g weißer Fondant
rote Lebensmittelpaste

Mittlere Schicht:

Vanilleboden mit Zitronenbuttercreme
Teig:
200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier
1 TL Vanileextrakt
200g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Lebensmittefarbe violett,grün und schwarz

Zitronenbuttercreme:
125 g Butter
200g Puderzucker
1 TL geriebene Zitronenschale
50 ml Zitronensaft

Dekoration:
200g schwarzer Fondant
Handvoll Marshmallows

Obere Schicht:

Schoko-Kürbis Kuchen
Teig:
8 Eier
200g weißer Zucker
100g brauner Zucker
40g Kakao
2 Pck. Backpulver
1 Pr. Salz
1 TL Zimt
200g gemahlene Haselnüsse
200g Sonnenblumenöl
400g Mehl
400g Kürbispüree (Hokkaidokürbis)
Aprikosenmarmelade

Dekoration:
400g oranger Fondant
weißer, schwarzer, grüner Fondant
1 EL Kakao

Ganache für alle Torten:
1 kg Sahne
2 kg Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Red Velvet Kuchen:
Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Trockenen Zutaten miteinander in einer seperaten Schüssel vermengen. Öl und Buttermilch gut verrühren.
Nach und nach die Ölmischung und die trockenen Zutaten zu der Eier-Zucker-Masse hinzufügen.
Mit der roten Lebensmittelpaste den Teig einfärben.
In eine 26er Form geben und bei 180 Grad 40 Minuten backen.

Weiße Schokoladen Ganache:
Sahne aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die kleingehackte Schokolade unter rüheren.
Über Nacht in den Kühlschrank geben.

Vanilleboden:
Butter, Zucker,Vanilleextrakt und Salz schaumig rühren. Dann die Eier einzeln unterrühren.
Mehl und Backpulver dazu sieben. Den Teig in 3 Schüsseln umfüllen und dann in Violett, Schwarz und Grün einfärben. 20er Form einfetten und den Teig abwechselnd Löffel für Löffel in die Mitte geben. 45-50 Minuten bei 180 Grad backen.

Zitronenbuttercreme:
Butter schaumig schlagen und die Hälfe des Zuckers hinzugeben. Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben. Weiter mixen und den restlichen Zucker unterrühren. Kalt stellen.

Ganache:
Sahne aufkochen, von der Herdplatte ziehen. Gehackte Schokolade unterrühren.
Zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schoko-Kürbis-Kuchen:
Kürbis waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Weich kochen und dann pürieren. Abkühlen lassen.
Eier und Zucker schaumig schlagen. Trockene Zutaten vermengen. Öl, Kürbispüree und die trockenen Zutaten unterheben.
Die Formen fetten.
Zwei Mal in der 20er Form und einmal in der 26er Form backen.
Bei 180 Grad für 45 Minuten backen.

Fertigstellung:

Red Velvet Kuchen:
2/3 der weißen Ganache aufschlagen. Restliches Drittel mit roter Lebensmittelpaste einfärben und zur Seite stellen.
Red Velvet Boden mit der Tortensäge zweiteilen. Einen Red Velvet Boden mit der Hälfe der aufgeschlagenen Creme bestreichen. Den 26er Schoko-Kürbis Boden drauf setzten. Diesen mit der anderen Hälfte der Creme bestreichen und den zweiten Red Velvet Boden drauflegen. Die Torte mit der Zartbitterganache einstreichen. Kurz kalt stellen und dann mit einer zweiten Schicht Zartbitterganache fortfahren.Den weißen Fondant auf etwas Bäckerstärke ausrollen. Die Torte mit etwas Backtrennspray einsprühen. Die Torte mit Fondant einkleiden und mit dem Fondantglätter glattstreichen. 4 Cake Pop Stiele auf die Höhe der Torte zuschneiden und in die Mitte als Stabilisierung stecken. 2/3 der rot eingefärbte Ganache wie Blutstropfen auf der Torte verteilen und mit dem Pinsel einige Spritzer verteilen.

Vanilleboden:
Kuchen mit der Tortensäge in 2 Böden teilen. Einen Boden mit der Zitronenbuttercreme bestreichen. Den anderen daraufsetzten. Die Torte mit Zartbitterganache einstreichen. Kühl stellen und dann mit einer zweiten Ganacheschicht einstreichen. Den schwarzen Fondant auf Bäckerstärke ausrollen. Die Torte einfetten. Dann mit Fondant einstreichen. Marshmallows für einige Sekunden in die Mikrowelle. Die Marshmallows auseinanderziehen und Fäden auf die Torte legen.4 Cake Pop Stiele zuschneiden und in die Torte als Stabilisierung stecken.

Schoko-Kürbis-Kuchen:
Böden mit Aprikosenmarmelade einstreichen mit der Bodenseite aufeinander legen. Mit dem Messer in Kürbisform zu schneiden. Mit Ganache einstreichen. Kalt stellen und dann eine erneute Schicht drauf geben. Aus dem weißen Fondant 2 Augenbrauen formen und auf die Torte geben. Einfetten, Fondant ausrollen und auf die Torte geben. Augen aus weißem und schwarzem Fondant formen. Den Mund aus schwarzen Fondant formen. Den Strunk aus dem grünen Fondant formen. Mit der restlichen roten Ganache aufkleben. Mit dem Kakao die Konturen nach fahren. Mit einem Pinsel Blutstropfen verteilen.

Zum Schluss die Torten aufeinander setzen.