Jules Halloween Torte

Tag 1: Böden backen, Ganache machen & Dekofiguren modellieren

Figuren

Fondant in gewünschter Farbe einfärben, etwas CMC Pulver einkneten (damit Fondant später besser austrocknet) und Figuren nach Wahl Formen

Rezept dunkler Boden

Zutaten:

- 480g Mehl
- 680g Zucker
- 450g Butter
- 500 ml Buttermilch
- 150g Kakaopulver
- 6 Eier + 4 Eigelb
- 4 Pk. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver

Vorgehen:

1.) Ofen auf 175 Grad vorheizen
2.) Weiche Butter und Zucker cremig schlagen
3.) Eier nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung schlagen, Vanillezucker zufügen
4.) Trockene Zutaten sieben und in kleinen Schritten mit der Buttermilch zu der Creme geben
5.) Nacheinander einzelne Böden backen. Je Boden ca. 40-45 Minuten

Rezept roter Boden

Zutaten:

- 400g Mehl
- 450g Zucker
- 2 ½ TL Backpulver
- 340g Butter
- 6 Eiweiß
- 6TL Vanillezucker
- 250g Naturjoghurt
- 250ml Milch
- Rote Lebensmittelfarbe

Vorgehen:

1.) Ofen auf 175 Grad vorheißen
2.) Nasse Zutaten mixen
3.) Trockene Zutaten sieben und in kleinen Schritten zu der Masse geben
4.) Alles gut vermischen und mit Lebensmittelfarbe rot einfärben
5.) Masse in Formen geben und jeden Boden ca. 25-30 Min. backen

Dunkle Ganache innen

Zutaten:

- 200g Sahne
- 200g Vollmilchschokolade

Vorgehen:

1.) Sahne in Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen
2.) Vollmilchschokolade in kleinen Stücken zu der Sahne geben und gut verrühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat
3.) Ganache gründlich auskühlen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen
4.) Vor Verwendung am nächsten Tag, die Creme mit dem Mixer zu einer fluffigen Schokoladensahne aufschlagen

Dunkle Ganache außen

Zutaten:

- 300g Sahne
- 750g Vollmilchschokolade

Vorgehen:

1.) Sahne in Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen
2.) Vollmilchschokolade in kleinen Stücken zu der Sahne geben und gut verrühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat
3.) Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen – nicht in den Kühlschrank stellen, dann wird sie zu hart
4.) Wenn vor Verwendung zu hart bei Bedarf ganz kurz in der Mikrowelle etwas erwärmen/aufweichen (nicht zu sehr!)

Helle Ganache innen

Zutaten:

- 200g Sahne
- 300g weiße Schokolade

Vorgehen:

5.) Sahne in Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen
6.) Weiße Schokolade in kleinen Stücken zu der Sahne geben und gut verrühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat
7.) Ganache gründlich auskühlen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen
8.) Vor Verwendung am nächsten Tag, die Creme mit dem Mixer zu einer fluffigen Schokoladensahne aufschlagen

Helle Ganache außen

Zutaten:

- 200g Sahne
- 600g weiße Schokolade

Vorgehen:

5.) Sahne in Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen
6.) Weiße Schokolade in kleinen Stücken zu der Sahne geben und gut verrühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat
7.) Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen – nicht in den Kühlschrank stellen, dann wird sie zu hart
8.) Wenn vor Verwendung zu hart bei Bedarf ganz kurz in der Mikrowelle etwas erwärmen/aufweichen (nicht zu sehr!)

Tag 2: Torte stapeln, einstreichen, mit Fondant eindecken und Dekorieren

Vorgehen:

1.) Dunkle Böden ca. 1cm dick schneiden
2.) Dunkle Böden stapeln und jeweils mit dunkler Ganache innen bestreichen (den obersten nicht!)
3.) Dunkle Böden mind. 30 Min im Kühlschrank kühlen
4.) Währenddessen dasselbe mit den roten Böden und der hellen Ganache innen machen
5.) Rote Böden mind. 30 Min. im Kühlschrank kühlen
6.) Dunkle Böden mit dünner Schicht der dunklen Ganache außen an allen Seiten einstreichen (muss noch nicht perfekt sein, ist nur zur Krümelbindung)
7.) Dunkle Torte wieder ca. 45 Min. kühlen
8.) Helle Böden mit dünner Schickt der hellen Ganache außen an allen Seiten einstreichen (muss auch noch nicht perfekt sein ;-))
9.) Helle Torte wieder ca. 45 Min. Kühlen
10.) Dunkle Torte noch einmal mit dunkler Ganache einstreichen, diesmal super glatt streichen, dann wieder kühlen ☺
11.) Helle Torte noch einmal mit heller Ganache einstreichen, auch hier super glatt und wieder kühlen
12.) Für dunklen Überzug 250g Schwarzen Fondant und 250g weißen Fondant gut verkneten (nicht perfekt vermischen, es soll gerne etwas marmoriert aussehen) und dünn ausrollen

13.) Dunkle Torte leicht mit Backtrennspray befeuchten, dann mit dunkel-marmoriertem Fondant eindecken
14.) Aus heller Torte eine kleine Höhle ausschneiden und diese an den Seiten auch noch ganz dünn mit heller Ganache außen bestreichen, noch kurz kühlen
15.) Für hellen Überzug ca. 325g weißen Fondant gut verkneten und dünn ausrollen
16.) Helle Torte leicht mit Backtrennspray befeuchten und mit weißer Fondant Decke überziehen, Höhleneingang ausschneiden
17.) Höhle von innen mit restlichem dunkel-marmoriertem Fondant einkleiden
18.) Für Stabilität in die dunkle Etage drei große Strohhalme stecken und abschneiden, dass sie die Höhe der dunklen Etage haben
19.) Etwas restliche Ganache draufstreichen und die weiße obere Tortenetage mittig „aufkleben“
20.) Deko-Elemente ansetzen/ankleben
21.) Für das Blut: Etwas Himbeermarmelade kurz aufkochen, dann abkühlen lassen (wenn Marmelade mit Körnchen, dann nochmal sieben), wenn Blut abgekühlt ist, leicht auf Torte träufeln lassen
22.) Torte genießen ☺