Giftiger Spinnenschmaus

Biskuitboden: (Einmal grün eingefärbt, einmal schwarz eingefärbt)

Zutaten pro Boden:

6 Eier
200 g Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
Grüne Lebensmittelfarbe
Schwarze Lebensmittelfarbe

Grüner Biskuitboden:
Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 3 Esslöffeln lauwarmen Wasser steif schlagen. Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Die Eigelbe, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Anschließend die Eischaummasse unterheben. Grüne Lebensmittelfarbe unterrühren. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (175°C) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagrecht einmal durchschneiden. Danach einen kleinen und einen großen Kreis aus den bereits geteilten Böden herausschneiden.

Schwarzer Biskuitboden:
(siehe grüner Biskuitboden) + schwarze Lebensmittelfarbe

Blaubeer-Zimt-Buttercreme:

Zutaten:

1 Pck. Vanillepudding
250 g Butter
1 Tl Zimt
300 g Blaubeeren

Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen und anschließend auskühlen lassen. Butter schaumig rühren und nach und nach den Pudding hinzufügen. Zimt und Blaubeeren unterrühren.

Abwechselnd die Ringe aus verschiedenfarbigen Biskuitböden ineinander legen. Anschließend eine Schicht aus Blaubeer-Zimt-Buttercreme auftragen. Nun mit einem andersfarbigen Boden beginnen und abwechselnd ineinander legen. Wieder eine Schicht Buttercreme auftragen. Wiederholen bis alle Böden verbraucht sind. Den obersten Boden nicht mit Creme bestreichen. Die Torte nun mit weißem Fondant überziehen und glatt streichen (Überreste abschneiden). Spinnennetze mit Schokoladenschrift aufmalen und mit Zuckerperlen verzieren.

Spinnenkörper:

Zutaten:

5 Eier
200 g Puderzucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
¼ l Öl
¼ l Eierlikör
125 g Mehl
125 g Kartoffelstärke
1 Pck. Backpulver
Schwarze Lebensmittelfarbe

Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker zu einer cremigen Masse rühren. Dann nach und nach im Wechsel das Öl und den Eierlikör zugießen und alles gut verrühren. Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver hinzugeben. Zuletzt die schwarze Lebensmittelfarbe unterrühren. Den Teig in eine kuppelförmige Backform geben. Bei 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 70 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Mitte des Spinnenkörpers aushöhlen.

Füllung (Blut):

Zutaten:

1 Pck. Vanillepudding
1 Tl Zimt
Rote Lebensmittelfarbe

Außerdem:
200 g Marzipan
Schwarze Lebensmittelfarbe

Den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen und danach auskühlen lassen. Den Pudding mit Zimt und roter Lebensmittelfarbe verrühren. Das Loch des Spinnenkörpers mit dem „Blut“ füllen. Anschließend die ausgehöhlten Brösel oben drauf legen. Nun den Spinnenkörper komplett mit schwarz eingefärbtem Marzipan ummanteln. Kopf und Beine der Spinne auch aus Marzipan formen. Zuletzt mit Silberperlen verzieren und aus rotem Fondant die Augen dekorieren. Die Spinne nun auf die bereits mit Fondant überzogene Torte setzen.