Horrorhaus!

<u>DAS REZEPT</u>

Untere Teil: Kürbismarmorkuchen mit Creamcheese Frosting

Zutaten für den Teig:

•360g Mehl, Typ 405

•400g Zucker

•350g weiche Butter + etwas um die Form einzufetten

•320g Kürbismus (Hokaiido)

•1 Päckchen Backpulver

•6 Eier, Größe L

•1 TL Zimt

•1/2 TL gemahlene Nelken (optional)

•1 TL Salz

•1 EL Vanilleextrakt

•70g Backkakao

•160g Buttermilch

•3 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter und Zucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.
2. Nacheinander die Eier dazu geben und auf kleiner Stufe weiter rühren.
3. Das Vanilleextrakt dazu geben und den Teig in zwei Hälften aufteilen.
4. Eine Hälfte darf in der Rührschüssel bleiben.
5. 230g Mehl, das Kürbismus, ein halbes Päckchen Backpulver, 1/2 TL Salz , Zimt und Nelken dazu geben.
6. Alles auf kleiner Stufe verrühren.
7. Eine 30 cm Backform einfetten mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
8. Den Teig in die Backform füllen.
9. In die zweite Teighälfte die restlichen 130g Mehl, das restliche Backpulver, 1/2 TL Salz, die Buttermilch und den Backkakao einrühren.
10. Den schokoladigen Teig in die Backform füllen und mit einem Esslöffel in großen Zügen den Teig von unten nach oben ziehen.
11. Den Teig mit dem Löffel glatt streichen.
12. Die Kuchenform in den Backofen aprox. 60 min backen.

Für die Crème 250 gr. Philadelphia mit 250 gr. zimmerwarme Butter 5 min. verrühren. Nach und nach 400 gr. Puderzucker dazugeben.

Der Boden mit der Crème überall bestreichen und 30 min in Kühlschrank stellen. Danach Fondant dünn ausrollen und verzieren.

Obere Teil: Red Velvet Boden mit Dunkelschokoladen Ganache

Zutaten für den Teig:

•115g Butter

•3 Eier

•120 ml Öl (Sonnenblumen- oder Keimöl)

•280g Zucker

•2 PckVanillezucker

•2 TL Apfelessig

•250 ml Buttermilch

•2 EL rote Lebensmittelfarbe

•300 g Mehl

•15 g Backkakao

•1 TL Natron

•2 TL Backpulver

Zubereitung

1. Drei kleine runde Springformen (Durchmesser 20cm) einfetten und mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180Grad vorheizen.
2. Die weiche Butter und das Öl mit Zucker und Vanillezucker so lange verrühren bis es zu einer hellen cremigen Masse wird. Nun die Eier dazurühren.
3. Anschließend Buttermilch, Weißweinessig und die rote Lebensmittelfarbe verrühren.
4. Mehl, Backkakao, Backpulver und Natron in den Teig sieben. Danach kann die Masse zu gleichen Teilen auf die drei Springformen verteilt werden und im Ofen bei 180 Grad etwa 25-30 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen.

Für der Ganache, 250 gr. Halbbitter Schokoladen grob hacken. 250 gr. Schlagsahne zum Kochen bringen und aus dem Herd nehmen und gehackte Schokoladen dazugeben. Mischen bis die Masse die Konsistenz von Nutella hat.

Die Ganache zwischen den Boden und über die ganze Torte bestreichen. 30 min. im Kühlschrank stellen und mit Fondant dekorieren.