Rezept „**Halloween**“ Torte

von Daniela Schneider

Rezept für den unteren Bereich der Torte:

Roter Biskuit

Zutaten

8	Ei(er), getrennt
200 g	Zucker
200 g	Mehl, sehr gut gesiebt (2 - 3-mal)
1 Prise(n)	Salz
1 EL	Kakao Lebensmittelfarbe rot

Zubereitung
Das Eiweiß mit 2/3 Zucker und 1 Prise Salz nicht sehr steif schlagen (wenn man den Quirl aus dem Eischnee zieht, sollte die entstandene Spitze noch umfallen, eher etwas weniger). Das Eigelb, 1/3 Zucker, Kakao und Lebensmittelfarbe cremig

schlagen.

Mit dem Eischnee leicht vermischen (nicht glatt verrühren, sonst fällt der Eischnee wieder zusammen), danach das Mehl mit dem Kochlöffel oder Schneebesen locker unter die Masse melieren. Nicht zu fest verrühren, sonst ist die Masse nicht locker genug. Es ist nicht nötig, das Mehl komplett einzuarbeiten, wichtig ist, dass sich keine Klümpchen bilden. Das Mehl kann man ruhig noch sehen, da macht nichts.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (die Form darf auf keinen Fall gefettet werden, sonst fällt die Masse zusammen) oder ein Blech füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C goldgelb backen (Stäbchenprobe machen).

In diesem Rezept wird kein Backpulver verwendet, wenn man darauf achtet, dass die Masse schön luftig ist, wie ich es oben beschrieben habe, wird es auch nicht benötigt. Wichtig ist auch, dass das Mehl sehr gut gesiebt wurde, da dadurch die Masse nochmal aufgelockert wird.

Zutaten

1	Tortenboden, (Wiener Boden, hell, in 3 Schichten)
250 g	Himbeeren
500 g	Mascarpone
500 g	Quark
180 g	Zucker
20 g	Vanillezucker/ Vanilleschote

Zubereitung

Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und je nach Geschmack Mozart Liqueur in eine hohe Rührschüssel geben und erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe mit einem Mixer zu einer Creme verarbeiten.

Den unteren Wiener Boden dünn mit Himbeermarmelade bestreichen, Creme verteilen und die Himbeeren in die Creme stecken! Den mittleren Boden auflegen.

Das ganze wiederholen! Den oberen Boden auflegen und die Torte rundherum gleichmäßig mit Buttercreme bestreichen.

Kalt stellen, wenn die Buttercreme fest geworden ist, mit Fondant eindecken!

Rezept für den oberen Bereich der Torte:

Kürbiskuchen mit Pumpkin spice-Creme mit Pfirsich

Zutaten

4	Ei(er)
2 Becher	Zucker
1 Becher	Öl
1 TL	Zimt
2 Becher	Mehl
1 Pck.	Backpulver
150 g	Mandel(n), gemahlene
2 Becher	Kürbisfleisch, geraspeltes

Zubereitung

Eier, Lebensmittelfarbe gelb (nur für Halloweentorte), Zucker, Öl verrühren. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl sowie die gem. Mandeln einrühren. Das Kürbisfleisch vorsichtig unterheben!
In einer großen Kastenform bei 160 Grad ca. 75 Minuten backen.

2 Dose/n	Pfirsich(e)
600 ml	Sahne
3 Pck.	Sahnesteif
5 Pck.	Vanillinzucker
500 g	Schmand
etwas	Pumpkin spice (selber gemacht)

Zutaten

Zubereitung

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnefest und 3 Pck. Vanillinzucker steif schlagen. Schmand, pumpkin spice und 2 Pck. Vanillinzucker verrühren. Die Pfirsichstücke unterziehen und die Sahne unterheben.

Für den oberen Teil der Halloweentorte reicht das halbe Rezept!

Boden zweimal durchschneiden! Böden und Creme Schichten und mit Buttercreme bestreichen! Kalt stellen und mit Fondant eindecken!

Tortenstützen in die untere Torte stecken! Kleine Torte daraufstellen und Rest dekorieren!

Buttercreme besteht aus 500g Butter und 500g Puderzucker.