DAS HORROR-BUCH

-REZEPT-

Zutaten für den Red Velvet Teig:

300g Weizenmehl

300g Dinkelmehl

230g Butter (Raumtemperatur)

6 Eier (Raumtemperatur)

240 ml Öl (Keim-oder Sonnenblumenöl)

560g Zucker

4 Päckchen Vanillezucker

1/2 TL Salz

4 TL Weißweinessig

500 ml Buttermilch (Raumtemperatur)

rote Pastenlebensmittelfarbe

2 TL Natron

4 TL Backpulver

ca. 20-30g ungesüßter Kakao

Zutaten für die Füllung (Französische Buttercreme):

5 Eier (275g)

1 Prise Salz

175g Zucker

375g Butter

150g weiße Schokolade

Kirschmarmelade

Zutaten für die komplette Dekoration:

750g brauner Fondant für Holz und Buchrücken

750g weißer Fondant für die Buchseiten, Feder, Kerze und Augen

250g schwarzer Fondant für Spinne, Augen, Kordel und Buchrückenübergänge

250g lila Fondant für das Tuch

100g grauer Fondant für die „Stein“schale

100g roter Fondant für Lesezeichen, Augen, Kerze

50g gelber Fondant für die Ränder des Tuches und Kerze

Lebensmittelstift in Rot für das Beschriften des Buches

Gummiwürmer & Mäuse für die Schale und das Buch

Zuckerkleber

Modellierwerkzeug & Pinsel

Zubereitung (Teig):

Achtung: Die Mengenangaben sind für zwei Kuchen. Daher die Hälfte der Zutaten pro Kuchen verwenden.

Für den Teig verrührt Ihr als erstes die weiche Butter, das Öl, den Vanillezucker und den Zucker bis eine cremige und deutlich hellere Masse entstanden ist.

Anschließend kommen die Eier dazu und werden gut mit der Butter-Masse verrührt bis eine puddingähnliche Konsistenz erreicht ist.

Im nächsten Schritt werden die Buttermilch, der Weißweinessig und die rote Lebensmittelfarbe verrührt.

Der Essig reagiert beim Backen mit dem Natron und dem Backpulver und gibt dem Teig so die typische samtige Konsistenz (Velvet = Samt).

Dann geht es auch schon mit den trockenen Zutaten weiter:

Das Mehl wird zusammen mit dem ungesüßten Kakao, dem Backpulver, dem Natron und dem Salz zur der Butter-Eimasse gesiebt. Anschließend wird die vorher (s. oben) hergestellte Buttermilchmasse dazu gegeben.

Das Ganze verrührt Ihr dann so kurz wie möglich und füllt den Teig anschließend in eine leicht gefettete und mit Backpapier ausgelegte quadratische Backform (25x25 cm) und stellt ihn bei 175°C (Umluft) 40-45 Minuten auf die mittlere Schiene in den Ofen. Nach der Backzeit nehmt ihr den Kuchen heraus und lasst ihn ein wenig in der Form auskühlen. Nachdem der Küchen etwas abgekühlt ist nehmt ihr den Kuchen aus der Form und lasst ihn auf einem Backgitter komplett auskühlen.

Nach dem Backen ist es sehr wichtig, dass die Böden vollständig abkühlen.

Zubereitung (Französische Buttercreme):

Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Die Eiermasse muss unter ständigen Rühren über einem Wasserbad erhitzt werden und zwar so lange, bis die Masse zu einer ca. 85°C warmen Creme wird.

Anschließend vom Wasserbad herunternehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26°C abkühlen, damit sie stabil ist.

Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig rühren. Das dauert ca. 4-5 Minuten. Die Butter sollte dann schön weiß und cremig sein. Die Eiercreme unter die Butter heben.

Anschließend die weiße Schokolade schmelzen und ebenfalls unter die Buttercreme heben.

Die Kirschmarmelade wird erst beim Schichten für das Buch benötigt.

Stapeln des Buches:

Zuerst eine stabileTortenunterlage in Form eines breiten „**V**“ zurechtschneiden und ein wenig Buttercreme darauf verteilen, damit der Kuchenteig darauf klebt.
Die beiden Kuchenteige in zwei Schichten teilen (Oberfläche begradigen) und in gleichmäßige Streifen schneiden und der Form anpassen.

Die Buchhälften parallel stapeln wie folgt:

Kuchenteig – Buttercreme – Kirschmarmelade – Kuchenteig usw.

Für mehr Stabilität Schaschlikspieße in den „Buchseiten“ versenken.

Danach das komplette Buch mit einer dünnen Schicht Buttercreme in Form bringen. Aus Teigresten und Buttercreme zwei kleine Halbkugeln für die Augen formen und es auf der Buchvorderseite anbringen. Die Torte für ca. eine halbe Stunde kühl stellen. Danach die restliche Buttercreme auf der Torte verstreichen und noch einmal für eine Stunde kühl stellen.

Nun weißen Fondant ausrollen und nur die „Buchseiten“ mit Fondant überziehen. Man kann auch jede Buchseite einzeln überziehen. Dann weißen Fondant über den Augen anbringen.

Dann die Buchseiten ausmessen und zwei Rechtecke ausschneiden, die ein wenig größer sind als die Torte und vorsichtig anbringen.

Bei der Buchvorderseite vorsichtig den braunen Fondant über den Augen entfernen und aus dem übrigen braunen Fondant dünne Würstchen rollen und um das Auge anbringen.

Iris und Pupille anbringen und wenn man möchte mit roter Pastenfarbe (mit Wodka verrühren) am Augenrand entlangfahren.

Mit einem scharfen Messer vorsichtig Narben in den Buchrücken schneiden und vorsichtig auseinander klappen. Es soll keine Buttercreme sichtbar werden.

Zuletzt ein kleines Rechteck für den Buchrücken ausschneiden und anbringen. Die Kanten mit schwarzen Fondantwürstchen verbinden.

Für die beschriftete Buchseite weißen Fondant ausrollen und zurechtschneiden. Die Seiten mit einem roten Stift (mit Lebensmittelfarbe) bemalen, ein wenig trocknen lassen und in die Innenseite des Buches kleben. (Zuckerkleber verwenden).

Mit einem dünnen Modellierwerkzeug Linien in die Buchseiten einritzen.

Aus rotem Fondant ein Lesezeichen zurechtschneiden. Zum Anbringen einen Schlitz in den weißen Fondant (Buchseiten) schneiden und das Ende des Lesezeichens in den Schlitz mit Hilfe eines Modellierwerkzeugs reindrücken.

Zuletzt aus schwarzen Fondant ein langes Würstchen rollen und wie eine Kordel in sich verschlingen. Mittig im Buch anbringen.

Wer möchte kann die Seiten des Buches noch mit schwarzer Puderfarbe anpinseln und Gummiwürmer platzieren.

Das Buch auf das eingedecktes Cakeboard stellen. FERTIG!