

Halloween-Torte „Hexenkessel“

Ich habe die Torte in einer 20cm Halbkugel von Tschibo gebacken und weiter einen Backrahmen auf die Größe der Halbkugel (also ca. 20cm) eingestellt, sodass die Böden nachher optimal auf die Halbkugel passen.

Zutaten für die Böden:

8 Eier

400g Zucker

400ml Milch (oder eine andere Flüssigkeit Eurer Wahl, bei Säften bitte noch 1 TL Natron dazugeben)

400ml Öl

500g Mehl

100g Backkakao

2 P. Backpulver

Für die Buttercreme:

6 Eiweiss der Größe M

275g Zucker

30g Backkakao (alternativ 150g Zartbitterschoki, dann entfällt die Milch)

ggf 1-2 TL Milch

verschiedene Pastenfarben Eurer Wahl

Pastenfarbe Schwarz

Deko:

Verschiedene Halloween-Süssigkeiten

1 Packung Instantpudding

Pastenfarbe Neongrün

Backtemperatur:

175° Ober- und Unterhitze

Backzeit:

Halbkugel ca. 1 Stunde 15 Minuten

Backrahmen ca. 30-40 Minuten

Zubereitung der Böden und der Halbkugel:

Bereitet den Boden und die Halbkugel am besten schon am Vortag vor. Ihr benötigt hier auf jeden Fall eine **große** Schüssel. Rührt die Eier mit dem Zucker schaumig, die Masse sollte hellcremig sein und sich ca. verdoppelt haben. Sobald dies der Fall ist, gebt Ihr die Flüssigkeiten langsam hinzu. Das Mehl, den Backkakao und das Backpulver werden vermischt und über die Eiermasse gesiebt. Hebt das Gemisch nun vorsichtig unter.

Nun füllt Ihr den Teig in Eure vorbereiteten Formen. Die Halbkugel wird bis ca. 1cm unter den Rand befüllt, den Rest gebt Ihr in Euren Backrahmen. Nun backt Ihr das Ganze bei 175° Ober- und Unterhitze. Ich habe die Halbkugel auf dem Backblech nach hinten, den Backrahmen nach vorne gestellt, da der Teig im Backrahmen ja schneller fertig ist. Macht aber bei beiden Formen unbedingt die Stäbchenprobe.



Die beiden Böden müssen unbedingt komplett auskühlen.

Buttercreme:

Geht den Zucker und die Eiweiße in eine Metallschüssel und verrührt alles gut. Nun wird das ganze über einem Wasserbad erhitzt. Die Schüssel sollte aber die Wasseroberfläche nicht berühren.

Wenn Ihr ein Zuckerthermometer besitzt erhitzt Ihr den Zucker mit dem verrührten Eiweiß auf 70°, sollte Ihr keines haben, ist das auch kein Problem, dann erhitzt Ihr das ganze solange, bis Ihr zwischen Daumen und Zeigefinger keine Zuckerkrümel mehr spürt. Und nicht vergessen: **WÄHREND DEM ERHITZEN IMMER RÜHREN!**

Habt Ihr die Temperatur erreicht, gebt die Zucker-Eiweiß-Masse in eine saubere Schüssel und schlägt alles solange auf, bis die Eiweißmasse Raumtemperatur hat. Nun gebt Ihr die weiche Butter in ca. 6 Portionen dazu und rührt alles solange bis Ihr eine cremige Konsistenz habt. Gebt nun **jeweils** 2-3 Eßl. der Buttercreme in 2 Schüsseln. Färbt diese mit ein paar Tropfen Eurer Pastenfarbe ein. Ich habe Neongelb und Neonorange benutzt. Nochmals 2 Eßl. habe ich in eine andere Schüssel gefüllt, das wird das Rot fürs Feuer unterm Kessel. Zum Schluss gebt Ihr zum Rest der Buttercreme den Backkakao oder die abgekühlte geschmolzene Schoki dazu. Sollte die Creme mit dem Backkakao zu fest werden, gebt einfach etwas Milch (1-2 TL) dazu. Der Rest wird jetzt Schwarz eingefärbt.

Sind die Böden abgekühlt, begradigt Ihr diese, damit die Halbkugel, wie der Boden aus dem Backrahmen eine gerade Oberfläche hat. Den Boden des Backrahmens teilt Ihr 1 Mal. Die Halbkugel schneidet Ihr an der Rundung so ab, dass sie auf Eurer Kuchenplatte stehen bleibt. Gebt etwas der schwarzen Buttercreme in einen Spritzbeutel, schneidet Euch eine kleine Spitze ab. Setzt nun einen der 2 Böden auf einen Tortenretter, spritzt einen kleinen Rand auf den Boden und füllt hier hinein Eure erste, gefärbte Buttercreme ein und streicht diese glatt. Nun gebt Ihr den zweiten Boden oben drauf, spritzt einen kleinen Rand und gebt die zweite Farbe hinein. Nun wird die Halbkugel obendrauf gesetzt. Streicht nun alles mit der schwarzen Buttercreme ein und stellt die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Danach wird die Torte erneut eingestrichen und eine weitere Stunde kalt gestellt. Da die Torte oder der Kessel auf dem Kopf steht, nehmt Ihr nun Eure Tortenplatte, legt die auf die Halbkugel und dreht alles vorsichtig um, streicht nun noch die Oberfläche mit der schwarzen Buttercreme ein und spritzt einen **dicken** Rand. Auf die Oberfläche mit Rand füllt Ihr nun den Vanillepudding (nach Packungsanleitung anrühren und mit Neongrün einfärben) ein und dekoriert mit Euren Süßigkeiten. Ich habe dann noch das Feuer mit einer Sterntülle an den Kesselboden gespritzt und mit der restlichen schwarzen Buttercreme (Lochtülle) das Holz, sowie zwei Henkel. Aber da dürft Ihr Euch austoben.

Die Torte ist etwas aufwendig, aber schmeckt richtig super und sieht genial aus.

Gutes Gelingen!!!!