



Halloween Torte

Zeit gesamt
5h 50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Buttermilch	200 g
Sonnenblumenöl	200 g
Nussmischung	150 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	60 g
Schlagsahne	400 g
Kuvertüre, zartbitter	450 g
Aprikosenkonfitüre	50 g
Wasser	0.25 TL
Schokokek	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Tortenplatte, SILVERCREST Küchenmaschine, Tortenring

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und schlage einen Tortenring mit 25 cm Durchmesser in Backpapier ein oder verwende zusätzlich einen Springformboden.

2. Schokoladen-Nuss-Teig

Verrühre die Eier mit dem Zucker und Salz in 5-10 Minuten weißcremig. Rühre die Buttermilch und das Sonnenblumenöl vorsichtig bei niedriger Stufe ein. Mahle die Nussmischung mit der Küchenmaschine oder hacke sie mit einem Messer fein. Vermische die Nussmischung und das Mehl mit dem Backpulver und 50 g Kakao und hebe die trockenen Zutaten vorsichtig unter. Rühre dabei nicht zu lang.

Tipp: Verwende mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

3. Böden backen

Fülle den Teig in den Tortenring und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 50 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe und nimm den Kuchen aus dem Ofen, sobald er gar ist. Lasse ihn abkühlen und stelle ihn dann abgedeckt in den Kühlschrank, so lässt er sich leichter schneiden.

4. Schokoladencreme

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen, nimm sie vom Herd und gib 400 g Kuvertüre dazu. Rühre so lang mit einem Schneebesen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und sich beides gut verbunden hat. Lasse die Ganache abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen und stelle sie dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

5. Füllung

Erhitze die Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle, bis sie kocht. Nimm sie dann vom Herd.

6. Torte füllen

Nimm den Boden aus dem Kühlschrank, entferne den Tortenring und die Backfolie und halbiere den Boden einmal waagrecht mit einer Tortensäge oder einem Tortenmesser.

Streiche die Aprikosenmarmelade auf die beiden Schnittflächen.

Schlage die Schokoladencreme mit einem Handrührgerät kurz steif. Setze den unteren Tortenboden auf einen Tortenretter und dann auf eine drehbare Tortenplatte. Streiche etwas Schokoladencreme darauf und lege den zweiten Boden darauf.

Streiche die gesamte Torte mit der restlichen Creme ein und ziehe sie mit einer Winkelpalette und Teigkarte glatt. Stelle die Torte abgedeckt für 4-5 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

7. Dekoration

Nimm die Torte aus dem Kühlschrank, setze sie auf eine Servierplatte und streiche mit einer Palette über den Rand und die Oberfläche, um der Torte etwas Struktur zu geben. Schmilz 50 g Kuvertüre in der Mikrowelle oder einem Wasserbad und gib langsam etwas Wasser hinzu, damit sie etwas zähflüssiger wird. Fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Zeichne mit einem Zahnstocher ein Spinnennetz auf die Torte und spritze es dann mit der Kuvertüre nach. Bestäube die Torte mit 1 EL Kakao, brösle die Kekse darüber und setze nach Belieben ein paar Plastikspinnen auf die Torte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	45 g