Harry Potter Fan Food: Butterbier-Torte

Zutaten

Für die Torte:

200 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
4	helle Tortenböden (ca. 14 cm Durchmesser)
2 Päckchen	Vanillezucker
200 ml	Malzbier
100 ml	Milch
500 g	Butter
	goldenes Glitzer

Für die Karamellsauce:

6 EL	Wasser
1 Prise	Salz
4 EL	Butter
220 g	Zucker
1 große Prise	Zimt
80 ml	Sahne

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 1,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2823 kJ, 674 kcal, 63,1 g Kohlenhydrate, 7,37 g Eiweiß, 44 g Fett, 278 mg Cholesterin, 0,39 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Du bist auch so ein absoluter Harry Potter Fan wie wir und wolltest schon immer mal ein leckeres Hogwarts-Rezept ausprobieren? Dann solltest du dir unbedingt unsere Butterbier-Torte mit Karamell-Topping anschauen! Die Butterbier-Torte sieht nicht nur fantastisch aus, sondern schmeckt auch genauso gut. Und das Beste ist, du bekommst die Harry-Potter-Torte auch ganz ohne die Hilfe von Hauselfen hin! So easy geht's:

Step 1:

Für die Vanille-Buttercreme zunächst den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen. Hier allerdings 200 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker später im Topf dazugeben. Den fertigen Pudding kannst du zum Abkühlen in eine Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.

Step 2:

Sobald der Pudding Zimmertemperatur hat, kannst du die Butter mit dem elektrischen Rührgerät dick schaumig aufschlagen. Dann den Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist.

Step 3:

Die Böden jeweils mit ca. 3 EL Malzbier beträufeln. Nun den ersten Boden mit 1/7 der Buttercreme bestreichen. Den nächsten Boden auflegen und wieder mit 1/7 Buttercreme bestreichen. Noch einmal wiederholen, dann den Deckel auflegen und den Rand und die Decke mit der restlichen Buttercreme verspachteln. Dabei ca. 1/7 Creme für die Deko-Tupfen aufheben. Diese in einem Spritzbeutel füllen. Die Torte in den Froster stellen, bis sie fest geworden ist.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Karamellsauce vorbereiten. Dazu das Wasser und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf hohe Hitze schalten und ohne Rühren karamellisieren lassen. Dann schnell die Butter, die Sahne, das Salz und den Zimt hinzufügen und vom Herd nehmen. Mit dem Schneebesen rühren, bis sich alles zu einem glatten Karamell verbunden hat. Dann kannst du die Sauce abkühlen lassen. Dabei solltest du aber darauf achten, dass das Karamell nicht komplett fest wird.

Step 5:

Anschließend kannst du die Torte verzieren. Dazu die Karamellsauce langsam über die Torte laufen lassen, sodass sie über den Rand läuft, aber die Torte nicht komplett bedeckt wird. Dann die Torte wieder kurz kühlen, anschließend die restliche Creme als Tupfen aufspritzen und alles mit goldenem Glitzer verzieren.