



Buttercremetorte mit Schokoböden & Fruchtfüllung



Zutaten

Für den Teig:

500 g	weiche Butter
350 g	Zucker
2 Pck.	Vanillinzucker
6	Eier
400 g	Schmand
400 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
10 EL	Backkakao
3 TL	Backpulver
80 ml	Milch
150 g	Zartbitterschokolade

Für die Glassplitter:

50 g	Isomalt
1	Silikonbackmatte

Für die Buttercreme:

500 g	Butter
8	Eiweiß
200 g	Zucker

Für die Puddingfüllung:

450 g	Zucker
50 g	Himbeeren
300 ml	Himbeersaft
8	Eigelbe
225 g	Butter
	rote Speisefarbe

Für den Blutsirup:

200 g	heller Sirup
1 EL	Schokoladensirup
1 TL	rote Speisefarbe
1 Tropfen	grüne Speisefarbe

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 2,5 Std.

pro Portion: 6540 kJ, 1563 kcal, 143 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 106 g Fett, 470 mg Cholesterin, 4,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Endlich ist es Halloween und zur Feier des Tages muss eine ganz besondere Torte her! Von unserer Glassplittertorte mit Blutsirup sind wir sowohl optisch als auch geschmacklich auf ganzer Linie überzeugt und wir freuen uns, das Rezept mit dir teilen zu können! Wir haben für unsere Halloween-Hochzeitstorte zunächst einen Schokoladenteig für die Böden zubereitet und die fertigen Böden anschließend gestapelt. In den mittleren Schokoladenkuchen haben wir dabei ein Loch geschnitten, welches mit einem fruchtigen Himbeerpudding befüllt wird. Von außen kannst du nun die Kuchen mit einer Buttercreme einstreichen und auf dem obersten Kuchen die selbstgemachten Glassplitter aus Isomalt verteilen. Zum Schluss haben wir noch unseren selbstgemachten Blutsirup darüber gegossen uns schon hast du eine wunderschöne Halloween-Torte mit essbaren Glassplittern! Backe unsere Torte unbedingt nach, sie schmeckt richtig lecker und sieht einfach toll aus! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes heizt du den Backofen auf 180 Grad Umluft vor. Dann stellst du ein Wasserbad auf und lässt dort die Butter, den Kakao und die Schokolade schmelzen. Wenn alles geschmolzen ist, nimmst du die Schüssel vom Topf und lässt die Masse kurz abkühlen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Zucker, Vanillinzucker und die Eier schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und alles gemeinsam mit dem Schmand und der Milch vermengen. In einer separaten Schüssel mischst du Mehl, eine Prise Salz und das Backpulver und siebst es zu der Schokomischung. Alles mit der Hand vermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Step 3:

Nun die Springformen mit Backpapier auslegen, gut ausbuttern und mit Kakao bestäuben. Die Masse gleichmäßig auf 3 Springformen verteilen und für ca. 30 Minuten im Backofen backen. Bei der Stäbchenprobe kann noch etwas Kuchen am Stäbchen kleben, wenn du den Kuchen saftig haben möchtest.

Step 4:

Währenddessen kannst du das Isomalt unter ständigem Rühren in einem Topf schmelzen lassen. Wenn es flüssig ist, die Masse auf eine Silikonmatte gießen. Die Silikonmatte sollte möglichst gerade auf einem Brett oder Blech liegen. Die Masse abkühlen lassen und anschließend in Scherben brechen.

Step 5:

Nun kannst du für die Buttercreme ein Wasserbad aufstellen und in der Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker langsam unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und das Ganze mit dem Rührgerät so lange rühren, bis die Masse erkaltet ist. Anschließend gibst du die weiche Butter dazu und vermengst alles miteinander. Die Masse im Kühlschrank kurz kaltstellen.

Step 6:

Für die Puddingfüllung kochst du den Himbeersaft und den Zucker in einem Topf, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun gießt du ein Viertel der Mischung unter ständigem Rühren zu den Eigelben. Die Eigelbmasse nun komplett in die Zuckermischung zurückgießen und gut verrühren. Danach direkt die Butter in Stücken nacheinander einrühren. Nun die Masse falls nötig durch ein Sieb gießen, gehackte Himbeeren dazugeben, mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen.

Step 7:

In einen der abgekühlten Kuchen kannst du nun ein Loch in die Mitte schneiden. Jetzt werden die Böden gestapelt. Dafür den ersten Boden ohne Loch mit Buttercreme bestreichen und den zweiten Boden mit Loch aufsetzen. Diesen ebenfalls mit Buttercreme bestreichen, den Pudding einfüllen und den dritten Boden aufsetzen. Jetzt den gesamten Kuchen mit Buttercreme eindecken, die Glassplitter auf dem Kuchen verteilen und kaltstellen.

Step 8:

Als letztes mischst du alle Zutaten für den Blutsirup zusammen und verteilst diesen über dem Kuchen.