



Zutaten

Hinweis: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben!

Für die Baiser Geister:

1	Eiweiß
40 g	Zucker

Für die Schokoböden:

150 g	Zartbitterschokolade (80 % Kakaoanteil)
135 g	Butter
5 EL	Sonnenblumenöl
3	Eier
150 g	Zucker
135 g	Mehl
50 g	Backkakao
1 1/2 TL	Backpulver
1 1/2 TL	Natron
1 1/2 TL	Zimt
1 TL	Kardamom
200 g	Crème Fraîche

Für die Schokoladenfüllung:

100 g	Zartbitterschokolade
300 g	Frischkäse
2 EL	Puderzucker

Für die Kürbisfüllung:

150 g	Kürbispüree
150 g	Mascarpone
1 EL	Agavendicksaft
1 TL	Pumpkin-Spice-Mischung

Für die Dekoration:

Zuckeraugen

Sonstiges:

2	Spritzbeutel mit runder Lochtülle
	Springformen 18 cm

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1,5 Std. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2406 kJ, 575 kcal, 47,2 g Kohlenhydrate, 10,2 g Eiweiß, 40,3 g Fett, 135 mg Cholesterin, 3,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Jetzt wird's schaurig schokoladig und unheimlich lecker! Mit dieser Schoko-Geistertorte ist der Gruselgenuss garantiert. Vier saftige Schokoladenböden werden mit einer Schoki-Frischkäse- und einer Kürbis-Mascarpone-Creme gefüllt, übereinandergestapelt und anschließend mit Baiser-Geistern und Zuckeraugen dekoriert. Ruft eure guten Küchengeister herbei und probiert das Rezept gleich aus!

Step 1:

Zuerst beginnst du mit den Baiser Geistern. Dazu den Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Trenne das Ei und schlage das Eiweiß in einer fettfreien Schale schaumig. Nun gibst du vorsichtig den Zucker dazu, bis das Eiweiß glänzt und Spitzen zieht. Der Zucker muss sich vollständig aufgelöst haben.

Step 2:

Gib die Ei-Masse vorsichtig in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle und spritze spiralförmig Tupfen auf das Backpapier. Ziehe am Ende den Spritzbeutel hoch, sodass die Tupfen eine Spitze bekommen. Die Baiser Geister müssen für 50 Minuten im Backofen trocknen. Achte darauf, dass die Spitzen nicht braun werden. Im Anschluss die Baiser Geister auskühlen lassen.

Step 3:

Nun bereitest du die Schokoböden zu. Dazu den Backofen auf 160 °C Umluft hochdrehen und die zwei Springformen buttern und mehlen. Über einem Wasserbad schmilzt du die Schokolade mit Butter und Öl. Währenddessen die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen.

Step 4:

In einer Schüssel alle trockenen Zutaten vermengen. Gib die Schokoladen-Mischung zu den aufgeschlagenen Eiern und rühre sie vorsichtig unter. Nun die trockenen Zutaten dazu sieben und vorsichtig unterheben. Zuletzt gibst du die Crème Fraîche dazu und rührst sie ebenfalls vorsichtig in die Teigmischung. Backe die Schokoladenböden für 25 Minuten und lasse sie im Anschluss vollständig auskühlen.

Step 5:

Während der Backzeit kannst du die Füllungen vorbereiten. Für die Schokoladenfüllung schmilzt du erneut Zartbitterschokolade. Schlage den Frischkäse mit gesiebttem Puderzucker auf und rühre die Schokolade langsam unter. Für die Kürbisfüllung das Kürbispüree mit der Mascarpone luftig aufschlagen und Agavendicksaft sowie Pumpkin-Spice-Gewürz unterrühren. Fülle beide Füllungen in je einen Spritzbeutel, schneide das untere Ende ab und stelle sie bis zur Wiederverwendung zur Seite.

Step 6:

Sobald die Schokoladenböden ausgekühlt sind, halbierst du sie längs mit einem Brotmesser und korrigierst ggf. unebene Stellen. Lege den ersten Boden auf eine Tortenplatte und spritze von außen zwei Ringe Schokofüllung. Die Mitte mit der Kürbisfüllung bespritzen. Nun den zweiten Tortenboden darauflegen und gleich verfahren. Genauso machst du es mit dem dritten Tortenboden. Auf den Tortendeckel streichst du zuletzt noch etwas Schokoladenfüllung. Im Anschluss sollte die Gruseltorte ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

Step 7:

Vor dem Servieren dekorierst du die Gruseltorte mit Zuckeraugen und den Baiser Geistern. Die Torte hält sich ca. 3 Tage im Kühlschrank.

