



Monstertorte



Zutaten

Für die Tortenböden:

4	Eier
200 g	Zucker
200 ml	Milch
200 ml	neutrales Pflanzenöl
2 Tropfen	Vanillearoma
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Pck.	Backpulver
	Lebensmittelfarbe in Lila und Orange

Für die Buttercreme:

300 g	Brombeeren TK
30 g	Stärke
500 g	weiche Butter
300 g	Puderzucker
50 g	Pistazien
	Lebensmittelfarbe in Orange, Lila, Grün

Für die Deko:

Halloween Zuckerstreusel
Zuckeraugen

Sonstiges:

2	Springformen (18 cm Durchmesser)
	Handrührgerät
	Frischhaltefolie
	Drehbarer Tortenteller (optional)
	Teigkarte
	Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Stücke

Zubereitungszeit: 1 Std. + 50 Min. Back- + 2 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2536 kJ, 606 kcal, 50,8 g Kohlenhydrate, 5,2 g Eiweiß, 42,4 g Fett, 130 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Gruselgenuss mit Wow-Effekt! Trau dich, denn einen Fault Line Cake zu zaubern ist kein Hexenwerk: Saftige, bunt eingefärbte Tortenböden werden abwechselnd mit einer fruchtigen Brombeer- und einer giftgrünen Pistazien-Buttercreme geschichtet. Anschließend wird die gesamte Torte mit einer weiteren dicken Schicht Pistaziencreme umhüllt. Für den Fault Line Look trägt du einen unregelmäßigen Streifen mit orangefarbener Buttercreme rund um die Torte auf und dekorierst diesen mit süßen Streuseln und Zuckeraugen. Zum Schluss gibt es noch ein paar rot-grüne Tupfen samt Deko on Top und fertig ist eine schaurig schöne Monstertorte, die alle Halloweenfans begeistern wird. Bist du bereit?

Step 1:

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vor und fette die Springformen ein. Für die Tortenböden die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Milch und Öl kurz unterrühren und Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die trockenen Zutaten unter die Eiermasse heben. Teile den Teig auf zwei Schüsseln auf und färbe sie jeweils lila und orange ein. Anschließend den Teig auf die beiden Springformen verteilen und für 45 Minuten backen. Mache unbedingt die Stäbchenprobe und lasse den Teig bis zur Weiterverwendung komplett auskühlen.

Step 2:

In der Zwischenzeit bereitest du die Buttercreme vor. Dafür die Brombeeren auftauen und pürieren. Nimm zwei EL von dem Püree ab und verrühre es mit der Stärke. Das restliche Brombeerpüree in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter Rühren die Stärkemischung dazugeben und solange rühren, bis die Masse zu einem Pudding andickt. In eine Schale umfüllen, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und komplett auskühlen lassen.

Step 3:

Die weiche Butter mit dem Puderzucker aufschlagen. Gib 2 EL der Creme in eine Schale und rühre orangene Lebensmittelfarbe unter. Den restlichen Teil der Buttercreme auf drei Schalen aufteilen. Einen Teil mit dem Fruchtpudding und etwas von der lila Lebensmittelfarbe glattrühren. Anschließend die Pistazien fein hacken. Die beiden letzten Schalen mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und unter einen Teil die Pistazien rühren.

Step 4:

Halbiere die ausgekühlten Tortenböden und lege einen lila Tortenboden auf die den drehbaren Tortenteller. Darauf streichst du etwas von der grünen Pistazien-Buttercreme. Anschließend einen orangenen Tortenboden auflegen und etwas von der lila Buttercreme darauf verteilen. Verfahre nochmals so und schließe mit dem orangenen Tortenboden ab. Anschließend die Torte dünn mit der grünen Buttercreme einstreichen. Drehe den Tortenteller und halte die Teigkarte nah an die Torte, um die Oberfläche glatt zu ziehen. Die Torte für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Step 5:

Nach der Kühlzeit die Torte oben deckend einstreichen und mit einer Teigkarte glattstreichen. Für den Fault Line Look trägt du nun einen unregelmäßigen Streifen mit der orangenen Buttercreme rund um die Torte auf. Die Zuckerstreusel mit einem Messer (oder dem Finger) vorsichtig an die Buttercreme drücken. Achte darauf, dass die Zuckerstreusel nur auf dem orangenen Streifen kleben bleiben. Anschließend trägt du die grüne Buttercreme rundherum dick auf und streichst sie anschließend glatt.

Step 6:

Fülle die übrigen Buttercremesorten in einen Spritzbeutel, indem du die Cremesorten an die Wände des Spritzbeutels streichst. Spritze kleine Tupfen auf die Torte und dekoriere diese ebenfalls mit Zuckerstreuseln. Die Torte vor dem Anschneiden nochmals für 1 Stunde kühlen.