



Red-Velvet-Torte mit Marshmallow-Spinnweben



Zutaten

Menge

250 ml	Buttermilch, Zimmertemperatur
1 EL	Apfelessig
570 g	Butter, Zimmertemperatur
4	Eier, Zimmertemperatur
	rotes Fondant
1 Prise	Salz
	schwarze Lebensmittelfarbe
430 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillepuddingpulver
400 g	Mehl
1 TL	Natron
4 Päckchen	Vanillezucker
2	Zuckeraugen
600 ml	Milch
	rote Lebensmittelfarbe
1	Zuckertotenkopf
2 Handvoll	mittelgroße Marshmallows
2 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 20 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1565 kJ, 374 kcal, 39,6 g Kohlenhydrate, 4,5 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 95,6 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Dir fehlt noch ein cooles Rezept für deine Halloween-Party? Dann ist unsere Red-Velvet-Spinnentorte genau das richtige für dich! Die Red-Velvet-Böden werden mit einer schaurigen Buttercreme bestrichen und anschließend mit Marshmallow-Spinnweben verziert. Getoppt wird alles noch mit einer süßen Spinne aus rotem Fondant. Und das Beste ist, die Torte ist wirklich super einfach gemacht und schmeckt mega lecker! Probier's unbedingt aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du 170 Gramm der weichen Butter mit dem Salz, 250 g des Zuckers und zwei Päckchen Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nun nacheinander die Eier dazugeben und jeweils gut verrühren. Dann kannst du in einer anderen Schüssel die Buttermilch, den Apfelessig und die rote Lebensmittelfarbe miteinander verrühren. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Kakaopulver, dem Backpulver und dem Natron vermischen und zu der Buttermasse sieben, dann mit der Buttermilchmasse vorsichtig mischen.

Step 2:

Jetzt kannst du den fertigen Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (Durchmesser 22 cm) verteilen und im heißen Ofen für ca. 20 Minuten backen. Die Böden anschließend komplett auskühlen lassen und dann mit einem scharfen Messer quer halbieren.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Buttercreme machen. Dazu die beiden Päckchen Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen, allerdings mit weniger Milch und 180 g Zucker und dem restlichen Vanillezucker, statt wie auf der Verpackung angegeben. Den fertigen Pudding zum Abkühlen in eine Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Sobald der Pudding Zimmertemperatur hat, kannst du die restliche Butter mit dem elektrischen Rührgerät dick schaumig aufschlagen. Dann den Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Die Creme mit schwarzer Lebensmittelfarbe dunkelgrau einfärben. Jetzt kannst du die Tortenböden mit der Buttercreme bestreichen und aufeinanderstapeln. Anschließend die komplette Torte gleichmäßig mit der Creme eindecken und kaltstellen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Marshmallows vorsichtig in einem Topf, oder in einer Schüssel in der Mikrowelle schmelzen lassen. Sobald die Marshmallows weich sind, diese wie mit den Fingern wie Spinnweben über die Torte ziehen. Aus dem roten Fondant eine Spinne formen und mit den Augen und dem Totenkopf verzieren. Die Spinne auf die Torte setzen und servieren.

