



Halloween-Schoko-Drip Cake mit Buttercreme



Zubereitungszeit: 2 Stunden
Kühlzeit: 8 Stunden
Backzeit: 1 Stunde

Für 16 Portionen:

Zutaten Schokoladenbiskuit

12 Eier Größe M
300 g Zucker
1 Prise Salz
225 g Mehl
75 g Kakaopulver
1 TL Backpulver

Zutaten Beerenfüllung

500 g Beerenmix, tiefgekühlt
250 g Gelierzucker 2:1
1 EL Zitronensaft
1 Pckg. Bourbon-Vanillezucker

Zutaten Tränke

150 ml Wasser
100 g Zucker



Zubereitung Biskuitböden:

1. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 200 g Zucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker aufschlagen und vorsichtig unter den Eiweißschaum heben.
2. Mehl, Kakaopulver und Backpulver sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Ein Drittel der Masse in eine Springform (20 cm Durchmesser) geben und glattstreichen und bei 190° (Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und beiseitestellen. Ein weiteres Drittel der Masse ebenso backen und auskühlen lassen.
4. Das letzte Teigdrittel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 1-2 cm) streichen und für ca. 10-15 Minuten bei 200° (Ober-/Unterhitze) backen. Abkühlen lassen.

Zubereitung Beerenfüllung:

1. Die Beeren im Topf bei kleiner Hitze langsam auftauen.
2. Den Gelierzucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren.

Zutaten Grundcreme Schokolade

- 4 Eier, Größe M
- 130 g Zucker
- 750 g Butter, temperiert
- 1 Pckg. Bourbon-Vanillezucker
- 60 g Weiße Schokolade
- 60 g Vollmilchschokolade
- 150 g Zartbitterschokolade
- Prise Salz
- etwas Zitronensaft

Weiterhin

- Eingefärbter Rollfondant, Packung à 250 g (2 x orange, je 1 x braun und schwarz)
- 1 Beutel Kuchenglasur, schwarz
- Bunte Streusel, Zuckerdeko und -figuren nach Belieben
- Puderzucker zum Bestäuben der Arbeitsfläche



3. Aufkochen, die Hitze reduzieren und für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit einem Teelöffel eine kleine Menge auf einen kalten Teller geben, um eine Gelierprobe zu machen. Wird die Masse beim Abkühlen nicht fest genug, noch für 1 bis 2 Minuten weiter einkochen lassen. Vorsichtig in ein Glas oder eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Zubereitung Tränke:

1. Wasser mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen und in eine kleine Flasche füllen.

Zubereitung Grundcreme Schokolade:

1. Eier und Zucker verrühren. Unter ständigem und kräftigem Rühren mit einem Schneebesen über einem Wasserbad nur leicht erwärmen (ca. 40 °C).
2. Die zimmerwarme Butter mit einem Mixer oder in einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sie weißlich wird und feine Spitzen zieht.
3. Die noch leicht warme Eimasse mit einem Mixer oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Wichtig: der Mixer und die Schale müssen fettfrei sein!
4. Die Eimasse langsam und in Teilen zur Butter geben und erneut gut aufschlagen, bis die Konsistenz glatt und cremig ist.
5. Jeweils 250 g in zwei Schüsseln geben und die restliche Menge in eine weitere Schüssel.

Dreierlei Schokocremes:

6. Die weiße Schokolade vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen, in eine der 250 g-Buttercremeschüsseln dazugeben und gut unterrühren. Das Ganze mit der Vollmilchschokolade wiederholen.
7. Die Zartbitterschokolade ebenfalls über einem Wasserbad schmelzen und in die Schale mit der größeren Menge Buttercreme einrühren.

Aufbau untere Torte:

1. Die beiden runden Biskuits jeweils zwei Mal horizontal durchschneiden, so dass insgesamt 6 dünne Böden (à ca. 1,5 cm) entstehen.
2. Einen mindestens 10 cm hohen Tortenring auf die gewünschte Kuchen- oder Servierplatte setzen. Den ersten Boden einlegen und eine Schicht Zartbittercreme darauf verteilen (ca. 0,5 cm hoch).
3. Zweiten Biskuit darauflegen. Den Boden mit einem Pinsel und etwas von der Tränke leicht anfeuchten. Dann die Hälfte der Vollmilchcreme darauf verstreichen.
4. Dritten Biskuit darauflegen, tränken und restliche Vollmilchcreme aufstreichen. Darauf die Beerenmischung verteilen und etwas glätten.
5. Vierten Biskuit in den Tortenring geben, tränken und die Hälfte der weißen Schokocreme darauf verteilen. Das Ganze mit dem fünften Boden wiederholen.
6. Den sechsten Boden in die Form legen, tränken und abschließend mit Zartbittercreme bestreichen (ca. 0,5 cm).

Aufbau Kürbistorte:

1. Den Biskuit vom Blech in fünf verschieden große Kreise (2 x 8 cm / 2 x 9 cm / 1 x 10 cm) ausstechen oder schneiden.
2. Auf einen 8 cm-Boden Zartbittercreme streichen, den nächstgrößeren Boden aufsetzen, bestreichen und mit dem nächstgrößeren wiederholen. Danach in umgekehrter Reihenfolge (erst 9 cm, dann 8 cm) fortfahren. Mit Zartbittercreme abschließen. Beide Tortenrohlinge mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 2 Stunden kühl stellen!



Illustrationen: snyGGG/stock.sdohe.com
Fotos: BDSI



SchokoInfo
ALLES ÜBER SCHOKOLADE

Gestaltung und Dekoration:

1. Die Kürbistorte mit einem kleinen Sägemesser in die richtige Form bringen und mit Zartbittercreme einstreichen. Für die Längsrillen Teig herausschneiden und etwas Creme in die Rillen streichen, anschließend wieder kühlstellen.
2. Die untere Torte aus dem Tortenring lösen, mit restlicher Zartbittercreme vollständig einstreichen und erneut kühlen.
3. Etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben und den orangen Fondant rund ausrollen (ca. 2 mm dick, 25 cm Durchmesser), die Kürbistorte damit eindecken und andrücken. Überstehenden Fondant mit einem scharfen Messer abschneiden.
4. Den Stiel aus braunem Fondant formen, etwas Buttercreme auf die Torte geben und den Stiel gut andrücken.
5. Den schwarzen Fondant auf einer ebenfalls mit Puderzucker bestäubten Fläche dünn ausrollen und das Gesicht für den Kürbis daraus ausstechen oder -schneiden. Die Rückseite mit ganz wenig Wasser und einem Pinsel anfeuchten, auf die Vorderseite des Kürbisses aufbringen und leicht andrücken.
6. Die schwarze Kuchenglasur nach Anweisung erwärmen und seitlich an der Torte herunterlaufen lassen. Die restliche Glasur auf der Torte verteilen und mit einem langen Messer oder einer Kuchenpalette glätten.
7. Die Kürbistorte aufsetzen und den untersten Rand mit Streuseln dekorieren. Nach Belieben weitere Deko-Elemente anbringen.

Tipp:

Damit die Schichten zwischen und auf den Böden gut durchkühlen und festwerden, empfehlen wir, die undekorierte Torte über Nacht durchkühlen zu lassen und die Gestaltung und Dekoration einen Tag später vorzunehmen.

Pro Portion:

Kcal: 794 | Kj: 3329 | Fett: 50,4 g | EW: 11,1 g | KH: 73,6 g