

# Halloween-Torte

Eine kleine Torte

## Boden :

5 Eier  
150 g Zucker  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
2 TL Speisefarbe grün (EatARainbow)

## Füllung:

150 g Kürbiswürfel (Hokkaido)  
50 g Wasser  
110 g Zucker  
1 TL Zimt  
300 g Äpfel (geschnitten)  
200 g Joghurt  
6 Blatt Gelatine  
300 g Sahne  
2 TL Speisefarbe magenta (EatARainbow)

## Ganache:

125 g Sahne  
350 g Kuvertüre weiß

## Deko:

100 g Kuvertüre Zartbitter  
Zweige

## So geht's:

Den Kürbis (mit Schale) kleinschneiden und mit dem Wasser, sowie dem Zucker und Zimt in einen Topf geben. Erhitzen und weich kochen lassen. Kurz bevor der Kürbis gar ist, den Apfel zugeben und mitkochen. Joghurt unterrühren und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Boden herstellen. Dazu Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif aufschlagen. Dann in eine große Schüssel Eigelb, sowie Zucker vermischen und dickschaumig aufschlagen und die Speisefarbe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Zuletzt das Mehl über die Masse sieben und auf zwei Mal vorsichtig unterheben.

Den Bisquit auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober- Unterhitze) ca. 20 min backen.

Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch geben und der Länge nach aufrollen. So auskühlen lassen.

Die Schokokatze und die Fledermäuse herstellen. Dazu Kuvertüre temperieren und die Druckvorlage unter ein Blatt Backpapier legen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Dann die Konturen der Figuren nachziehen und mit Kuvertüre ausfüllen. Trocknen lassen.

Einen hohen flexiblen Tortenring auf ca. 18 cm Durchmesser einstellen. Den Bisquit auf die Höhe ca. 15-16 cm ablängen und rundum in den Tortenring legen. Ggf. etwas anstückeln, falls der Bisquit nicht ganz herum passt.



Aus dem restlichen Teig einen Boden und einen Deckel ausschneiden. Die übrigen Abschnitte aufheben, diese werden später für die Deko benötigt.

Den Boden unten in den Tortenring geben.

Die Füllung fertigstellen. Dazu Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Die Gelatine ausdrücken und erwärmen, dann zur Kürbis-Apfelmasse geben. Zuletzt die Sahne unterheben. Auf den Bisquitboden geben. Den Deckel-Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte für 2 h kühlen.

In der Zwischenzeit die Ganache für die Deko herstellen. Dazu Sahne in einem Topf aufkochen, die Kuvertüre (in kleinen Stücken gehackt) zugeben und darin schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Sobald die Torte fest ist, diese aus der Kühlung nehmen. Die Ganache aufrühren und die Torte damit einstreichen. Die Fledermäuse, sowie die Katze und den Baum an der Ganache befestigen/einstecken.

Bis zum Servieren wieder kühl stellen.