

# Halloween-Naked-Cake

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Kürbis-Sandmasse:

150 g weiche Butter  
 20 g gesiebter Staubzucker  
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
 1 Prise Salz  
 8 Dotter (Größe M)  
 8 Eiklar (Größe M)  
 150 g Zucker  
 100 g geriebene Kürbiskerne  
 60 g geriebene Haselnüsse  
 40 g geriebene Zartbitterkuvertüre  
 60 g Semmelbrösel

### Buttercreme:

¼ l Milch  
 1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme  
 klassische Art  
 250 g sehr weiche Butter  
 140 g gesiebter Staubzucker  
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
 ¼ l leicht geschlagenes Schlagobers

### Zum Einfärben:

1 Pkg. Dr. Oetker Back- &  
 Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Halloween Dekor nach Wahl

## 1 Kürbis-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Dottermasse heben. Kürbiskerne, Kuvertüre und Semmelbrösel vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20, 26 und 12 cm Ø) gleich hoch einfüllen und glatt streichen.

Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 3 Buttercreme:

Für die Creme Milch mit Tortencremepulver verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und das Tortencremepulver esslöffelweise einrühren.

4 Zum Einfärben:

2/3 der Creme mit Speisefarben einfärben, auf den erkalteten großen Tortenboden streichen und den mittleren Tortenboden darauf geben. Die übrige Creme halbieren und beliebig mit Speisefarben einfärben. Eine Creme auf den mittleren Tortenboden streichen, den kleinen Tortenboden darauf geben und mit der übrigen Creme bestreichen.

5 Zum Dekorieren:

Die Torte mit Halloween Dekor beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Halloween-Dekor aus Fondant selbst herstellen und beliebig ausfertigen.