

# Halloween-Torte

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

Springform (20 cm Ø)

### Sandmasse:

200 g weiche Butter

125 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

200 g glattes Mehl

1 geh. EL Backkakao

2 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

75 ml Milch

75 g gehackte Zartbitterkuvertüre

### Schoko-Obers:

220 g gehackte Zartbitterkuvertüre

400 ml flüssiges Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Lebensmittelfarbe schwarz

### Zum Verzieren:

ca. 100 g weiße Kuvertüre

Dr. Oetker Zuckeraugen

## Wie backe ich eine Halloween-Torte?:

### 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und abwechselnd mit der Milch mit dem Kochlöffel einrühren. Die Kuvertüre kurz unterrühren.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 50 Minuten**

## Tortenboden stürzen und durchschneiden:

Den Tortenboden nach dem Backen ca. 10 Min. überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Den erkalteten Tortenboden zwei Mal durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.

## 2 Schoko-Obers:

Für das Schoko-Obers die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) unter Rühren schmelzen und vom Herd nehmen. Schlagobers mit Sahne steif schlagen und die Schokolade unterheben. Die Lebensmittelfarbe unterrühren. 1/3 vom Schoko-Obers auf den unteren Boden streichen und den zweiten Tortenboden auflegen. Die Hälfte vom übrigen Schoko-Obers aufstreichen und den dritten Tortenboden mit der Schnittfläche nach oben auflegen. Die Torte mit dem übrigen Schoko-Obers einstreichen und ca. 2 Std. kalt stellen.

## 3 Gespenster-Verzierung:

Die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) unter Rühren schmelzen (30 Grad) und vom Herd nehmen. Mit einem Kaffeelöffel 8 Kleckse auf Backpapier geben und mit dem Löffelrücken in eine Richtung ausstreichen. Die Augen vorsichtig auflegen. In 2 - 3 Gespenster Zahnstocher drücken und eventuell etwas Kuvertüre darauf streichen. Die übrige Kuvertüre über die Torte sprengeln. Die Gespenster im Kühlschrank anziehen lassen.

## 4 Halloween-Torte verzieren:

Die Gespenster-Verzierung vorsichtig vom Backpapier lösen und auf der Torte anbringen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Füllen der Torte die Tortenplatte mit einigen Streifen Backpapier belegen, wie im Tipp [Torte füllen](#) beschrieben. So lässt sich die Torte ganz leicht zusammensetzen und die Tortenplatte bleibt sauber.
- Die Halloween-Torte kann gut am Vortag vorbereitet werden. Dann etwa 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.