

HALLOWEEN TORTE — APFEL KAREMELL & CRANBERRY KUCHEN

Menge

Backform

Zutaten Teig

800g Mehl

200g Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

1/2 TL Pumpkin Spice (Ingwer, Muskat, Piment, Zimt, Nelke)

2 Pk Backpulver

Prise Salz

300ml Sprudel

300ml Öl

8 Eier

Zutaten Cream Cheese Frosting

250g Butter, zimmerwarm

450g Frischkäse, (ausgewrungen) und kalt

400g Puderzucker, gesiebt

2 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

3 Äpfel

Zutaten Deko Frosting

750g Butter

450g Puderzucker

2 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

Zutaten Karamellsauce

25 Sahne Karamell Kaubonbons (z.B. Durchbeißer)

250 ml Sahne

+ rote Candy Melts

Zubereitung Teige

- 1. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanilleextrakt, Pumpkin Spice, Öl, Sprudel und Eier mixen**
- 2. zwei 20er Backformen mit jeweils circa 750g Teig befüllen**
- 3. in den restlichen Teig ½ TL rosa Lebensmittelfarbe geben und eine Hand voll Cranberries**
- 4. eine Fußball-Backform (ihr könnt auch in einer ofenfesten Schüssel backen) mit dem Cranberry Teig befüllen**
- 5. bei 170 Grad Umluft auf zwei Etagen die Kuchen backen (Stäbchen Probe machen)**

Zubereitung Apfel-Creamcheese-Frosting

- 1. die Butter 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. 3 Äpfel schälen und ganz klein häckseln**
- 3. kalten Frischkäse (könnt ihr auch vorher auswringen) zur Butter hinzugeben**
- 4. den Puderzucker dazu sieben**
- 5. Prise Salz und Vanilleextrakt**
- 6. die Äpfel unterheben**

Zubereitung Deko-Frosting

- 1. Butter 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. Puderzucker dazusieben**
- 3. Prise Salz und Vanilleextrakt hinzugeben**
- 4. 3 große Löffel abzweigen und rosa färben**
- 5. mit Aktivkohle oder schwarzer Lebensmittelfarbe das restliche Frosting einfärben**

Aufbau (siehe auch Youtube)

- 1. die zwei Apfelböden halbieren und vier Schichten daraus machen**
- 2. den untersten Boden auf ein Cakeboard legen und mit Milch tränken**
- 3. die 1. Schicht Creamcheese Frosting daraufgeben**
- 4. wieder einen Boden darauf geben und tränken**
- 5. Frosting darauf geben usw**

6. auf den letzten Boden kommt die Karamellsauce (einfach die Bonbons in einem Topf mit Sahne schonend schmelzen und auskühlen lassen)
7. Fixierstäbe in die Torte stecken (zB 4 Strohalme) und die überstehenden Ende abschneiden
8. eine Ecke aus dem Kuchen rausschneiden (für die Augen)
9. 30 min kalt stellen
10. die Backseite des halben Fußballs abschneiden und begleichen
11. auf ein Cakeboard geben und halbieren
12. in die Mitte Creamcheese Frosting und Karamell geben und den Deckel wieder aufsetzen
13. 30 min kalt stellen
14. in die Mitte des Gehirns eine Kerbe schneiden und mit Frischhaltefolie bedeckt wieder kalt stellen
15. jetzt den Apfelkuchen rausholen und die erste Schicht Frosting als Crumb Coat drauf geben um alle Krümel aufzufangen und wieder für ca 15 min kühlen
16. in der Zeit das Gehirn auch komplett mit rosa Frosting verkleiden und mit einer Lochtülle hirnartige Würste auf das Gehirn spritzen
17. den Apfelkuchen wieder rausholen und rote Schokolade (candy melts oder weiße Schokolade einfärben) in der Mikrowelle schmelzen und in eine Dosierflasche geben – leicht auskühlen lassen
18. jetzt um den Kuchen herum ein rotes Dripping herstellen
19. gebt das Gehirn auf die Apfeltorte und verdeckt überstehende Stellen mit rosa Frosting
20. ca 8 Marshmallows schmelzen und mit Handschuhen Fäden ziehen und um die Torte verteilen wie Spinnweben

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!