



Anleitung Halloweentorte

Motivtortenset Halloween

von



Motto-Torten.de

Bitte lese Dir bevor Du mit dem backen der Torte startest die Anleitung durch, damit Du alle benötigten Sachen im Haus hast!

Die benötigten Utensilien in der Übersicht

Material:

- Backset Halloween von Bake&Cook mit:
 - Biskuit Mix
 - Schokoladenglasur dunkel
 - Schokoladenglasur weiss
 - Dekofiguren Halloween (2x Geist, 2x Kürbis, 2x Fledermaus)
 - Nonparailles grün
 - Schokoladenabziehfolie
 - rote Pulverfarbe

Außerdem benötigst Du:


- eine Tortenunterlage/Tortekarton
- Backpapier
- 6 Eier
- 40 g Apfelsaft
- 150 g geriebene Nüsse
- 150 g geriebene Karotten
- 1 Prise Zimt/Nelke oder Lebkuchengewürz
- Hagebuttenkonfitüre/ Aprikosenkonfitüre

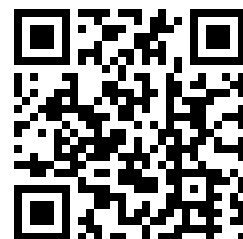
Werkzeug:

- Backblech
- Tortenring oder Springform mit 24 cm Durchmesser
- Handrührgerät/ Küchenmaschine
- Rührschüsseln
- Kochlöffel/ Spatel
- Rührlöffel
- Tortenmesser
- Gitter zum überziehen der Torte

Hier bestellst Du das Halloween-Set:



Direktlink zum Set im Shop von 



<http://www.motto-torten.de/lp-ht1>

Das nachmachen dieser Anleitung ist gern gesehen und gewünscht, eine veränderte Weitergabe, auch nur in Auszügen bedarf meiner Zustimmung, ebenso die Gewerbliche Nutzung.

Los geht's...

Zuerst wickelst Du einen (verstellbaren) Tortenring mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier ein oder legst den Boden einer Springform mit Backpapier aus. Wichtig: NICHT den Rand fetten.



1-2 Du nimmst 330 g Biskuit Mix, 40 g Apfelsaft, 6 Eier und schlägst das Ganze mit der Küchenmaschine/ Handrührgerät 5-6 Minuten schaumig.



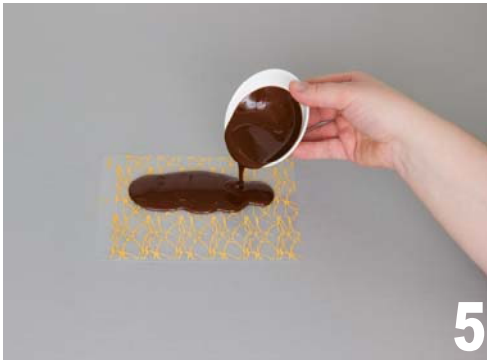
3 Jetzt hebst Du mit einem Kochlöffel oder Spatel, 150 g gemahlene Nüsse, 1 Prise Zimt etc., 150 g geriebene Karotten unter die Eimasse und füllst das Ganze in den vorbereiteten Tortenring.

Das Ganze bei 180° C ca 40-45 Minuten backen.

Vorsicht! die Backzeit kann je nach Ofen/Backform etc. variieren!

Den Boden vor dem weiterverarbeiten auskühlen lassen.

4 Wenn Du möchtest schneidest Du den Boden mit dem Tortenmesser durch und füllst ihn mit Hagebuttenkonfitüre oder Aprikosenkonfitüre.



5



6



7

5-7 Die dunkle Schokoladenglasur schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und einen Teil ca. 3mm dick auf die Transferfolie streichen und fest werden lassen. Das Ganze in unregelmäßige Stücke brechen.

8 Dann die Torte auf ein Gitter stellen, mit der Schokoladenglasur überziehen und fest werden lassen.

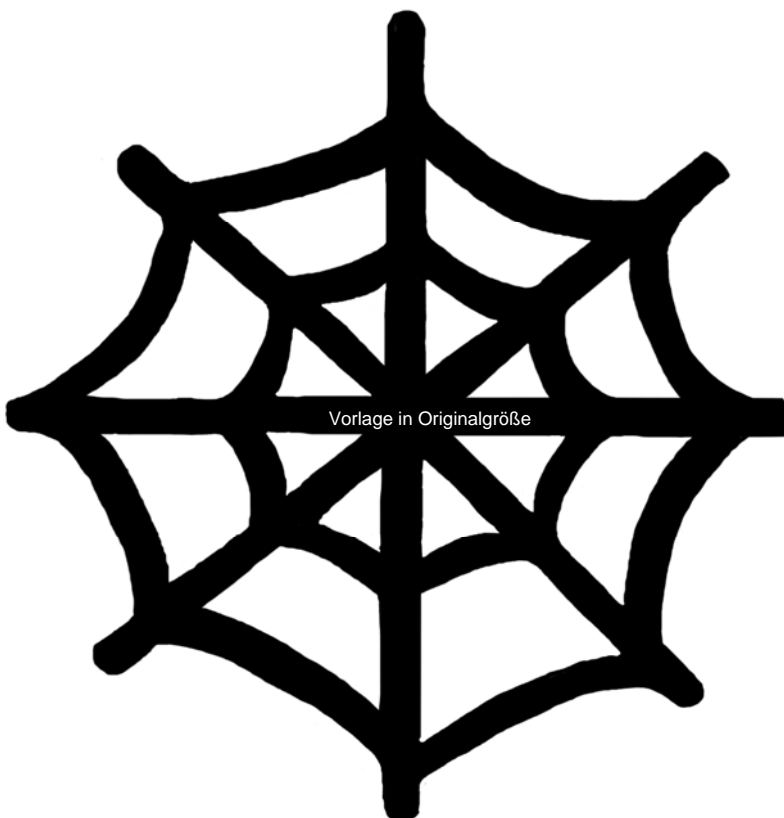


8

9 Die Vorlage Spinnennetz legst Du auf einen Tisch und Backpapier darüber, das Ganze mit Klebestreifen befestigen.

Um das Spinnennetz zu spritzen muss die Schokoladenglasur etwas dicker gemacht werden. Das erreicht man mit einigen Tropfen Wasser, aber Vorsicht wirklich nur Tropfenweise das Wasser zugeben. Wenige Tropfen reichen aus!

10-11 Nun kannst Du das Spinnennetz mit dem Spritzbeutel nachspritzen.



10



11



12-13 Ein Viertel der weißen Schokoladenglasur schmelzen und das Farbpulver unterrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die restliche Schokoladenglasur dazu geben und ebenfalls auflösen.

14 Dann in den Spritzbeutel geben und den Rand und die Torte garnieren. Am besten geht das wenn sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Kühlschrank war, damit die Schokoladenglasur beim herablaufen schneller fest wird. Die Dekoelemente, wie die Geister, Spinnennetz und Schokoladenbruch griffbereit legen. Einen kleinen Rest im Spritzbeutel lassen um das Dekor anzubringen.

Der Geist und die Fledermaus können vorab mit etwas geschmolzener Schokoladenglasur an den vorher gespritzten Schokoladendekoelementen befestigt werden.



15-16 Das Spinnennetz mit Geist mit Hilfe der Stütze aufstellen, evtl. mit etwas Schokolade fixieren. Dann die grünen Zuckerperlen aufstreuen und zügig die Dekoration anbringen. Den Schokoladenbruch aufstellen und bei Bedarf mit kleineren Bruchstücken und der geschmolzenen Schokolade von hinten fixieren. Komplettiert wird das Ganze mit den Dekofiguren.

