Zombie-Torte

Die einen ekelt es, die anderen lassen es sich schmecken... Halloween steht vor der Tür, da ist das Rezept für die Zombie-Torte geradezu perfekt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

Für den Kuchen

250 g	Butter
250 g	Zartbitterschokolade
150 g	Zucker
4 Stk.	Eier
2 EL	Grand Marnier
1 Stk.	Orange (die Schale davon)
50 g	Mehl

Für die Glasur

250 g	Zartbitterschokolade
240 g	Schlagobers
1 EL	Grand Marnier

Für die Dekoration

100 g	Marzipan
Nach Belieben	Mandeln
Nach Belieben	Kekse (Krümel)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Zombie-Torte das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Einen Bräter einige Zentimeter hoch mit warmem Wasser füllen. Der Bräter muss so groß sein, dass die Backform darin stehen kann. Die Backform soll etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen.

2. Das Mehl versieben. Ein Wasserbad in einem Topf ansetzen. Die fein gehackte Schokolade mit dem Zucker darüber langsam schmelzen, oft umrühren. In einer Rührschüssel die Eier mit Orangenschale und Grand Marnier verrühren. Die Eimasse langsam unter die flüssige Schokolade heben, dabei nicht zuviel Luft einschlagen. Zuletzt nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

3. Den Teig in die Form füllen und verstreichen, die Form in dem Bräter-Wasserbad in den Ofen schieben und etwa 45 Minuten backen. Danach die Form aus dem Bräter nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen, anschließend eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Die Glasur zubereiten: Ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade fein hacken und mit dem Schlagobers über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen, Grand Marnier einrühren und leicht abkühlen lassen.

5. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte setzen. Um die Glasur aufzutragen kann man den Kuchen zuerst wenden, da diese Seite glatter ist. Die Glasur vorsichtig über den Kuchen gießen, bei Bedarf verstreichen. In den Kühlschrank stellen, bis die Glasur ausgehärtet ist.

6. Das Marzipan in fünf Portionen teilen und zu Fingern formen, mit einem Zahnstocher Linien ziehen, um die Knöchel nachzubilden. Wenn das Marzipan zu feucht ist, die Hände leicht mit Stauzucker einreiben. Für die Fingernägel Mandelblättchen verwenden. Die Finger mit Zahnstochern abstützen oder mit etwas Schokoglasur befestigen. Als "Grab" dienen Schokostreusel.

Tipp

Anstelle von Marzipan kann man die Finger für die Zombie-Torte auch aus gefärbtem Fondant bilden.