Motivtorte-Grab

Die Motivtorte-Grab schmeckt alles andere als schaurig. Das Rezept ist mal etwas anderes und nicht nur gut zur Halloween-Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5,0 h

Koch/Backzeit: 42 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 7,7 h

Zutaten

Für den Boden

140 g	Kuvertüre (dunkle)
75 g	Butter
6 Stk.	Eigelb
6 Stk.	Eiweiß
180 g	Zucker
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

Für die Schokocreme

500 ml	Milch
2 Stk.	Eigelb
100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Speisestärke
120 g	Zucker
20 g	Kakao (echten)
3 Blätter	Gelatine (weiß)

Für die Vanillesahne

1 Packung	Dessertcreme-Pulver (Vanille)
600 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

50 g	Kokosflocken
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (schwarz)
1 Scheibe	Oblate
Nach Belieben	Marzipan
1 Stk.	Kerze (klein)
300 g	Kuvertüre (dunkle)
Nach Belieben	Kuvertüre (weiß)
Nach Belieben	Zuckerperlen (oder ähnliches)
Nach Belieben	Zahnstocher

Zubereitung

1. Für die Motivtorte-Grab eine Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Kuvertüre mit der Butter in einer Schüssel, über einem warmen Wasserbad, schmelzen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer schaumigen Creme rühren. Die flüssige Kuvertüre hinzugeben und unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, sieben und unter die Ei-Masse ziehen. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Teig in die Springform geben, glattstreichen und im Ofen ca. 40-45 Minuten ausbacken. Boden komplett auskühlen lassen.

2. Den Biskuitboden einmal waagerecht halbieren, auf eine Platte setzen und einen Tortenring drumherum legen.

3. Für die Schokoladencreme 400 ml Milch in einen Topf geben und die 2 Eigelbe unterschlagen. Parallel die Zartbitterschokolade ebenfalls über einem Wasserbad schmelzen lassen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Speisestärke, den Zucker und den Kakao gut vermischen und mit der restlichen Milch zu einer klumpenfreien Soße anrühren. Die Milch zum Kochen bringen und den Topf vom Herd ziehen. Die Schokoladensoße mit einem Schneebesen einrühren. Den Topf zurück auf die Herdplatte ziehen und aufkochen

lassen, bis die Masse andickt. Jetzt die Zartbitterschokolade unterrühren. Die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen und unter die Schokoladencreme rühren. Schokoladencreme sofort auf den Boden geben und glattstreichen.

4. Für die Vanillesahne, das Scklagobers mit einem Mixer anschlagen, den Vanillezucker hinzufügen und das Vanille-Dessert-Pulver einrieseln lassen. So lange mixen, bis eine dicke, streichfähige Creme entstanden ist. Ca. 4 gute Esslöffel von der Vanillesahne zur Seite tun, den Rest auf die Schokoladencreme geben und glattstreichen.

5. Für das Grab, aus dem Deckel ein Rechteck ausschneiden und zur Seite stellen. Den Deckel auf die Vanillesahne setzen und leicht andrücken.

6. Das vorhandene Loch mit der restlichen Vanillesahne füllen, sodass ein Hügel entsteht. Das ausgeschnittene Rechteck zerbröseln und als Erde auf dem Vanillesahne-Hügel andrücken. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Jetzt kann man anfangen zu dekorieren. Die Kokosflocken mit etwas grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Nun die dunkle Kuvertüre schmelzen und die Torte (außer das Grab) komplett damit überziehen. Umgehend die Kokosflocken als Wiese auf der feuchten Schokolade verteilen, damit diese besser haften.

8. Jetzt kann man dekorieren wie man möchte. Zum Beispiel lassen sich aus Marzipan: Spinnen, Knochen und Schädel formen. Dabei dienen kleine Zuckerperlen als Augen. Auch ein Grabstein aus Marzipan ist leicht zu formen und kann man mit schwarzer Lebensmittelfarbe gut beschriften. Mit rot eingefärbten Marzipan, kann man kleine Rosen formen, wobei dies etwas Fingerfertigkeit braucht. Eine winzige Kerze am Fußende ist ein kleiner Hingucker und mit der weißen Kuvertüre, kann man die Torte am Rand nochmal extra schön verzieren. Für die Fledermäuse im Mond, dunkle Schokolade schmelzen und mit einer Spritze in Fledermaus-Form auf ein Backpapier spritzen. Die Schokolade anschließend im Kühlschrank aushärten lassen. Danach mit einem Tropfen Schokolade die Fledermäuse auf der großen Oblate anbringen und wieder aushärten lassen. Kurz vor dem Servieren, einen Schnitt in die Torte machen und die Oblate reinstecken. Totenschädel usw. kann man nach Belieben mit Zahnstochern fixieren.

Tipp

Bei der Motivtorte-Grab sind, was die Dekoration betrifft, keine Grenzen gesetzt. Man kann z.B. mit Zuckerwatte Spinnweben herstellen, oder aus Keksen Kreuze basteln, damit es noch düsterer ausschaut.