



Joker Torte



Zutaten

Hinweis: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben!

Für die Ganache:

250 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne

Für die Mandelböden:

4 Eier
200 g Zucker
200 ml Milch
200 ml Öl
150 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver
3 Tropfen Bittermandelaroma

Für die Creme:

4 EL Zucker
300 g Mascarpone
2 EL bittere Orangenmarmelade

Für die Dekoration:

2 Fondant in lila, grün, rot, weiß
Butterkekse
Ggf. Ausstechformen
Ggf. Stärke zum Ausrollen

Sonstiges:

2 Springformen Ø 18 cm
Fondantroller
Ausrollmatte

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 35 Min. Backzeit + 8 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2536 kJ, 606 kcal, 70,3 g Kohlenhydrate, 7,8 g Eiweiß, 34 g Fett, 89 mg Cholesterin, 2,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Tauche ein in die aufregende Welt von Gotham City und zaubere deinen Gästen mit der Joker Torte ein breites Grinsen ins Gesicht. Zuerst machst du eine leckere Schokoladencreme aus Zartbitterschokolade und Sahne. Während die Creme abkühlt, backst du zwei saftige Tortenböden nach dem Rezept. Für die Füllung mischst du Zucker, Mascarpone und bittere Orangenmarmelade zusammen. Schneide die abgekühlten Böden in der Mitte durch, bestreibe sie mit der Creme und stapel sie auf einem großen Teller übereinander. Bedecke die ganze Torte gleichmäßig mit der Schokoladencreme und stelle sie für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Jetzt geht es ans Dekorieren: Knete den lila Fondant weich, rolle ihn auf einer bemehlten Fläche aus und lege ihn vorsichtig über die Torte. Forme aus grünem und rotem Fondant kleine Kugeln und eine Schleife. Als Highlight für deine Torte kannst du zwei Spielkarten machen, indem du Butterkekse mit weißem Fondant belegst und mit lila und roten Motiven dekorierst. Die Torte braucht zwar etwas Zeit, aber das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen und macht Vorfreude auf Halloween. Und los!

Step 1:

Zuerst bereitest du die Ganache vor. Dazu die Zartbitterschokolade fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. In einem Topf erhitzt du vorsichtig die Sahne. Sobald die Sahne beginnt zu siedeln, gießt du sie über die gehackte Schokolade. Lasse das ganze kurz stehen und rühre dann vorsichtig von außen nach innen mit einem Löffel oder Teigschaber – bitte keinen Schneebesen verwenden, da sonst die Gefahr besteht, dass die Sahne gerinnt. Sobald die Ganache eine glatte, glänzende Konsistenz hat, lässt du sie bei Raumtemperatur mindestens 5 Stunden abkühlen.

Step 2:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Springformen buttern und mehlen. Dann die Eier mit dem Zucker für mindestens 7 Minuten schaumig aufschlagen. Nun gibst du Milch und Öl dazu und rührst beides vorsichtig unter. In einer Schüssel die trockenen Zutaten vermischen und zur Eier-Mischung sieben. Hebe das Mehl vorsichtig unter und gib zuletzt das Bittermandelaroma dazu. Verteile den Teig auf zwei Springformen und backe ihn für ca. 35 Minuten. Im Anschluss müssen die Teigböden vollständig abkühlen.

Step 3:

Für die Cremefüllung werden Zucker, Mascarpone und bittere Orangenmarmelade miteinander aufgeschlagen. Sobald die Böden ausgekühlt sind, schneidest du sie längs in je zwei Teile, sodass du vier Tortenböden erhältst. Platziere den ersten Boden auf einer Drehscheibe oder einem großen Teller und streiche ihn mit der Mascarpone-Creme ein. Darauf setzt du den zweiten Tortenboden und verfährt so, bis der letzte Tortenboden aufgesetzt ist. Stelle die Torte so lange kalt, bis die Ganache fertig für die Weiterverarbeitung ist.

Step 4:

Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und beginne sie mit der Ganache einzustreichen. Dafür entweder eine Tortenpalette oder ein langes glattes Messer benutzen. Stelle dir ein Glas heißes Wasser bereit, in das du das Messer/ die Palette tauchen kannst, um eine glatte Oberfläche zu erhalten. Streiche die gesamte Torte gleichmäßig mit der Ganache ein und stelle sie erneut für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Die Ganache sollte schön fest geworden sein.

Step 5:

Nun wird die Torte dekoriert: Dazu bestäubst du die Arbeitsfläche fein mit Stärke und knetest Lila Fondant weich, bis es sich ausrollen lässt. Rolle einen Kreis von ca. 30 cm Durchmesser aus und lege ihn vorsichtig auf und um die Torte. Achte darauf, dass du den Fondant nicht zu dünn ausrollst, da es sonst reißen kann. Das Fondant vorsichtig andrücken und Überschüssiges mit einem Messer entfernen.

Aus dem roten und grünen Fondant kleine Kugeln rollen und sie abwechselnd an den unteren Tortenrand setzen und leicht andrücken. Aus dem grünen Fondant ein Rechteck (25 cm x 6 cm) rollen und die Kanten gerade abschneiden. Nimm ein kleines Stück Küchenpapier, das du zu einem Polster faltest. Lege es auf das erste Drittel der linken Seite. Nun die linke Seite zur Mitte schlagen (über das Küchenpapier) und die kurze Kante zusammendrücken, sodass die Schleifenfalten entstehen. Verfahre genauso mit der rechten Seite. Verbinde die beiden Schleifenkanten miteinander, indem du sie fest andrückst. Den übrigen Fondant zurechtschneiden. Rolle nun ein weiteres Rechteck (ca. 5 cm x 2 cm) aus, das als Schleifenband dient und lege es um die Mitte deiner Schleife. Nun die Fondant Schleife in der unteren Mitte der Torte anbringen und leicht andrücken.

Zuletzt stellst du die Spielkarten her. Dazu rollst du zwei Rechtecke aus weißem Fondant aus, die etwas größer als die Butterkekse sind. Befeuchte die Rückseite des Fondants mit etwas Wasser und lege sie auf den Butterkekse, um sie zu fixieren. Aus rotem und lila Fondant die Spielkartenmotive herstellen und auf den Butterkekse anbringen. Zuletzt eine Kugel aus Fondant rollen, um sie als Stütze für die Spielkarten zu nutzen. Lege die Stütze auf die Tortenoberseite und stelle die Spielkarte davor. Vorsichtig andrücken, damit die Tortenoberfläche nicht beschädigt wird.

Step 6:

Lasse die Torte vor dem Servieren noch ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Die Torte darf dabei nicht abgedeckt werden und sollte von keinen feuchten Lebensmitteln im Kühlschrank umgeben sein, da sich sonst der Fondant auflöst.