

Gruseliger Red-Velvet-Cake mit Baiser-Knochen

Zutaten:

Kuchenteig:

2 Eier
150 g Zucker
200 g Weihenstephan Butter
100 ml Buttermilch
1 TL Essig
1 TL Vanilleextrakt
1 TL rote Lebensmittelpaste
230 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Backkakao
1 TL Backpulver

Füllung:

200 g TK-Himbeeren
300 g Weihenstephan Schlagrahm
1 EL Puderzucker
450 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Orange-Mango
2 Blätter weiße Gelatine

Deko:

3 Eiweiß
170 g Zucker
200 g Weihenstephan Schlagrahm
1 unbehandelte Hortensie

Zubereitung:

Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Red-Velvet-Cake Eier mit Zucker schaumig schlagen. Weiche Butter, zimmerwarme Buttermilch, Essig, Vanilleextrakt und Lebensmittelpaste zufügen. Alles gut verrühren. Mehl, Salz, Backkakao und Backpulver zugeben und alles zu einem homogenen Teig mixen. Die Springform mit Backpapier auskleiden, Teig hineinfüllen und für ca. 50 Min. backen, bis beim Stäbchentest kein Teig mehr daran kleben bleibt. Anschließend Kuchen gut auskühlen lassen.

Während der Kuchen auskühlt, können die Baiser-Knochen vorbereitet werden. Hierfür Eiweiße schaumig aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Mindestens 5 Min. schlagen, bis eine fluffige und stabile Baiser-Masse entstanden ist. Baiser in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf ein Stück Backpapier in Abständen zueinander lange „Knochen“ spritzen: Zu Beginn zwei Tupfen Baiser nebeneinander spritzen, dann von der Mitte dieser Tupfen aus einen geraden Strich nach unten und anschließend zwei weitere Tupfen spritzen. Bei Bedarf die abgeschnittene Ecke des Spritzbeckens etwas vergrößern. Baiser im Ofen bei 120° C Ober-/Unterhitze ca. 45 Min. backen.

Für die Füllung Himbeeren auftauen lassen und beiseitestellen. Für die Creme die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und anschließend den Joghurt unterrühren. Gelatineblätter 5 Min. in kaltes Wasser legen, auswringen und bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf schmelzen lassen. 3 EL Creme dazugeben, einrühren und erst dann das Gelatine-Creme-Gemisch zur restlichen Creme gießen. Gut verrühren.

Kuchen horizontal in drei gleich große Scheiben schneiden und den ursprünglichen Deckel mit der Oberseite nach unten auf einen Teller setzen. Eng mit einem Tortenring einrahmen. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen und mit der Hälfte der Himbeeren belegen. Den zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme und der Himbeeren darauf verteilen. Abschließend den ursprünglichen Boden des Kuchens mit der glatten Unterseite nach oben auflegen. Die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank kühlen.

Nach der Kühlzeit die Torte mit Sahne einstreichen, Baiser-Knochen darauf „befestigen“ und die Mitte der Torte mit der Hortensie dekorieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. Kühl- und Ruhezeit 2 Std.
Niveau: mittel