



Herbsttorte "Sweet Harvest"

oder

Halloweentorte "Volcano"

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Die beiden Torten unterscheiden sich nur in Form und Dekor! Das Tortenrezept selbst und die Zubereitung sind gleich!

Verwendete Formen (**Sweet Harvest Torte**) : [Silikonform Vinile*](#), [Silikonform Tortaflex*](#), Springform 18 cm ø

Verwendete Formen (**Volcano Torte**) : Silikonform [Universo*](#), [Silikonform Tortaflex*](#), Springform 18 cm ø

Himbeerkompott mit Pep

- 170 g Himbeerpüree, ungesüßt
- 1,7 g Paprikapulver rosenscharf
- 1 El. Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 9 g Vanillezucker
- 2 Blätter (3,5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd ziehen, kurz etwas abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Kompott in die Tortaflex Form füllen und in den Gefrierschrank stellen. - Die Menge des scharfen Paprikapulvers kann natürlich nach Geschmack angepasst werden.

Kürbiskerndacquoise

- 35 g Eiweiß (= ca. 1 Eiweiß)
- 17 g Zucker

- 25 g gemahlene Mandeln
- 25 g gemahlene Kürbiskerne
- 10 g Mehl
- 15 g Puderzucker
- 0,5 g Zimt
- 10 g grob gehackte Kürbiskerne

Eine Springform mit 18 cm ø fetten bzw. den Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen.

Die gemahlene Mandeln und Kürbiskerne mit dem Mehl, dem Puderzucker und dem Zimt mischen und durchsieben. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen und die trockenen Zutaten inkl. der grob gehackten Kürbiskerne, sanft, aber sorgfältig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Springform geben und ca. 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm ø ausschneiden.

Kürbiscreme

- 85 g Kürbispüree (Hokkaidokürbis)
- 10 g Amaretto
- 1 ½ Blätter (2,6g) Gelatine
- 1 g Zimt
- 70 g Schlagsahne
- 35 g Meringue* (1 frisches Eiweiß wiegen und mit der gleichen Menge Zucker steifschlagen)
- 10-15 g Amaretto (zum Tränken des Bodens)

Für das Kürbispüree habe ich die Hokkaidostücke in Alufolie verpackt im Airfryer gegart und danach sehr fein püriert. . Natürlich geht das Garen auch im Backofen.

Die Gelatine einweichen. Den Amaretto in einem kleinen Topf erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Löffelweise das mit dem Zimt gemischten Kürbispüree einrühren. Diese noch einmal durch ein Sieb streichen und auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und nach und nach unter die Kürbismasse ziehen. Die Meringue wie oben angegeben zubereiten und 35 g davon unter die Kürbiscreme heben. Die Kürbiscreme auf das mittlerweile erstarrte Himbeerkompott verteilen.

Den vorbereiteten Kürbiskerndacquoiskreis mit Amaretto (altern. Mandelsirup) bestreichen und auf die Kürbiscreme legen. Die Einlage der Torte ist nun fertig und muss so lange im Gefrierschrank verweilen, bis sie durchgefroren ist. - *Rezept: Ernst Knam*

Schokoladenbiskuit ohne Mehl

- 1 Ei Gr. L, getrennt
- 45 g Puderzucker
- 15 g dunkler Backkakao
- 10 g Speisestärke
- 18 g sehr grob gehackte Kürbiskerne

Den Boden einer Springform mit 18 cm ø mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen.

Das Ei sauber trennen und das Eiweiß mit dem Puderzucker steifschlagen. Dann erst das Eigelb kurz und sanft einrühren. Backkakao und Speisestärke darüber sieben und unterheben. Die Masse

in die Springform füllen und mit den grob gehackten Kürbiskernen bestreuen. Circa 15-17 Minuten im heißen Backofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Schokoladenmousse

- 100 g flüssige Sahne
- 100 g Milch
- 2 Eigelb Gr. L
- 17 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 100 g [dunkle Kuvertüre 60 %*](#)
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Sahnemilch unter das Eigelb rühren. Alles zurück in den Topf geben und auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf 83-84 Grad erhitzen. Diese heiße Creme anglaise durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Mit einem Stabmixer alles gut durchpürieren, sodass sich Kuvertüre und Gelatine komplett auflösen. Die Sahne halbsteif schlagen und in drei Portionen unter die ca. 40 Grad warme Schokoladencreme ziehen. - *Da die Universo Silikonform etwas kleiner ist, bleibt bei deren Verwendung etwas Schokomousse zum Vernaschen übrig.*

Aufbau

Die Schokoladenmousse in die *Vinile* Silikonform füllen und noch einen kleinen Rest zurückhalten. Die Form ein wenig hin und her schwenken, sodass die Seitenränder gut mit Mousse bedeckt sind. So gibt es keine Lufteinschlüsse. Die gefrorene Einlage ausformen und mit der Himbeerschicht nach unten in die Mousse drücken. Mit der restlichen Schokoladenmousse bedecken und abschließend den Schokoladenboden mit der Kürbiskernschicht nach oben auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

Dekor für die Herbsttorte "Sweet Harvest"

Bunte Tuiles Blätter für die Deko

- 35 g Eiweiß
- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 20 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 14 g Honig
- rote, grüne, gelbe [Lebensmittelfarbe](#)¹

Alle Zutaten miteinander verrühren, auf drei Schüsselchen verteilen und jeweils rot, gelb und grün einfärben. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die bunten Teige auf der [Silikonmatte](#)¹ verteilen und mit einer [Winkelpalette](#)¹ sauber abstreifen. Dadurch vermischen sich die Farben je nachdem, wie man sie aufgetragen hat. Die Tuiles 5-7 Minuten backen, herausnehmen, die Silikonmatte umdrehen und die Blätter herausfallen lassen. Solange sie noch warm sind sofort z.B. auf ein Baguetteblech legen und dort auskühlen lassen, damit sie unterschiedlich gekrümmt sind. – Rezept: Andrea Mattasoglio

Da die Tuiles sehr anfällig für Feuchtigkeit sind, sollten sie unbedingt bis zur Verwendung in einer

Metall Keksdose aufbewahrt werden. Dort bleiben sie problemlos viele Tage knusprig und können deshalb auch gut im Voraus gebacken werden. Die Tuiles sollten daher erst kurz vor dem Servieren auf die Torte gelegt werden!

Fertigstellung

- Ich habe das **Velvetspray für diese Torte selber hergestellt**, eingefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprayt. Dafür [Kakaobutter](#)* und Milchkuvertüre (je 50 g) jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Für die Sweet Harvest Torte habe ich die Farbe [Forest](#)* gewählt und mit [Black](#)* abgedunkelt. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit einer Temperatur von 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema und die Vorgehensweise geschrieben.
- Selbstverständlich kann man auch [Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche](#)* zurückgreifen. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.

Die gefrorene Torte ausformen und sogleich rundherum mit dem Velvetspray besprühen. (Siehe dazu die Tipps auf dieser Seite [klick](#).) Die Torte entweder über Nacht im Kühlschrank oder ca 6 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Herbstblatt Tuiles kranzförmig auf der Torte verteilen und mit einigen [goldenen Zuckerperlen](#)* dekorieren.

Dekor für die Halloweentorte "Volcano"

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- rote und/ oder orange Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur sollte richtig schön leuchten rotorange sein! Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)¹ gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- ca. 3-4 El. dunkler Backkakao oder [schwarzer Kakao](#)¹
- [essbares Gold](#)¹

Den Kakao einmal durchsieben und danach wieder zurück in ein Sieb füllen. Das Sieb mit dem Kakao griffbereit stellen, da man nach dem Gießen der Glasur schnell zugreifen muss!
Die Glasur vorsichtig auf 45 Grad erwärmen (Wasserbad oder Mikrowelle) und dann auf circa 30 Grad abkühlen lassen (Sie sollte wie Sahne fließen.) Die gefrorene Torte ausformen und auf ein Rost stellen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffangen kann. Die Torte gleichmäßig mit circa Zweidrittel der Glasur übergießen und SOFORT mit dem Kakao übersieben.
Da die Glasur zu diesem Zeitpunkt noch fließt, entsteht (bestenfalls 😬) eine zerklüftete Oberfläche. Auf dieser Oberfläche nun die restliche Glasur wild verteilen. Tropfen am unteren Rand der Torte vorsichtig mit einem Messer oder einer kleinen Palette abstreifen. Zum Schluss kann man die lavaähnliche Oberfläche noch mit Goldakzenten dekorieren. Die Torte entweder über Nacht im Kühlschrank oder ca. 6 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

© 2024 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>