



GESTREIFTER HALLOWEEN-DRIPCAKE MIT MATCHA & SCHWEIZER BUTTERCREME



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 300 g Xylit oder Zucker
- 4 Eiweiß
- 300 g Weizenmehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 1 EL Matcha FUKU
- 1 Prise Salz
- 250 g Saure Sahne
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Vanillearoma

Für die Schweizer Buttercreme:

- 2x 4 Eiweiß
- 2x 200 g Zucker
- 2x 250 g weiche Butter
- 2x 1 EL Vanillepaste
- 1 TL Matcha Horai

Für die Drips:

- 175 g weiße Schokolade
- 80 ml Sahne
- 1/2 TL Matcha Horai
- Zuckeraugen

ZUBEREITUNG TEIL 1:

1. Zuerst die Tortenböden zubereiten: Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Boden von 3 Springformen* mit je 15cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Ränder der Formen ebenfalls mit Backpapier auskleiden. In diesem Video siehst du, wie es geht.

2. Butter und Zucker auf höchster Stufe mit dem Schneebesen der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen, dann die 4 Eiweiß dazu geben und auf mittlerer Stufe weiter schlagen, bis alles eingearbeitet ist.

3. Mehl, Backpulver, Matcha & Salz in eine Schüssel sieben und die Hälfte davon zum Teig geben. Auf niedriger Stufe verrühren. Dann Saure Sahne, Öl und Vanille dazu geben, kurz verrühren und die restliche Mehlmischung hinzufügen und ebenfalls gut verrühren.

4. Den Teig gleichmäßig auf die drei Formen verteilen, glatt streichen und 35-45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Zwischendurch den Stäbchentest machen. Wenn keine Krümel mehr hängen bleiben, die drei Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die vollständig erkalteten Kuchen aus der Form lösen.

Weitere Zubereitungsschritte auf der nächsten Seite...



GESTREIFTER HALLOWEEN-DRIPCAKE MIT MATCHA & SCHWEIZER BUTTERCREME

5. Nun die erste Portion Buttercreme zubereiten: dafür 4 Eiweiß und 200 g Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel mischen und über einem heißen Wasserbad unter vorsichtigem Rühren auf 65 Grad erhitzen. Am besten ein Zuckerthermometer* zum Ablesen der Temperatur verwenden. Dann die Mischung in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten auf höchster Stufe mit dem Schneebesen zu einem festen Eischnee aufschlagen.

6. Auf mittlere Stufe herunterschalten und 250 g weiche Butter und 1 EL Vanillepaste nach und nach unter den Eischnee schlagen. Manchmal gerinnt die Masse etwas, das verschwindet aber nach ein paar Minuten wieder. Einfach weiter schlagen.

7. Einen der drei Tortenböden auf eine Tortenplatte geben, mit 5 EL Buttercreme bestreichen und mit dem zweiten Boden belegen. Wieder 5 EL Buttercreme auf dem Boden verstreichen und den letzten Boden auflegen. Die Torte oben und an den Seiten dünn mit Buttercreme einstreichen, dann für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das ist der sogenannte Crumb Coat, der verhindert, dass nachher Krümel in die Buttercreme geraten.

8. 10 Minuten vor dem Herausnehmen der Torte aus dem Kühlschrank die 2. Portion Buttercreme zubereiten (siehe Schritt 5 & 6). Etwa 1 Drittel der Creme beiseite stellen. Mit der restlichen Creme eine dicke Schicht um die Torte auftragen und mit einer Teigkarte* oder einer Tortenpalette glatt ziehen. Nach jedem Glattziehen die überschüssige Buttercreme von der Teigkarte abstreifen und zur beiseite gestellten Creme geben.

9. Mit einer gezackten Teigkarte oder einem Fliesenspatel* aus dem Baumarkt die Buttercreme rundherum abtragen, so dass Rillen entstehen. Die Torte 10 Minuten kalt stellen. Die übrige Buttercreme komplett mit Matcha grün einfärben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Locktülle füllen. Mit der grünen Buttercreme die Zwischenräume im weißen Frosting auffüllen. Nun solange mit einer Teigkarte die Seiten glatt streichen, bis die Streifen erkennbar sind. Die Torte wieder kalt stellen, die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

10. Die weiße Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. 5 Minuten stehen lassen. Dann umrühren und das Matcha-Pulver dazu geben. Etwas abkühlen lassen, bis die Schokolade die Konsistenz von Honig hat. Die Masse in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle oder eine Dosierflasche umfüllen und in Drips an der Seite der Torte herunterlaufen lassen. Dann noch etwas von der Schokomasse dünn auf der Torte verstreichen. Was du mit dem Rest machen kannst, verrate ich dir unten im Tipp.** Sobald die Drips etwas angetrocknet, aber noch weich sind, kannst du ein paar Zuckeraugen an der Seite der Torte verteilen..

11. Garniere dann die Torte mit der restlichen Buttercreme und stelle sie wieder in den Kühlschrank. 30 Minuten vor dem Servieren den Kuchen aus dem Kühlschrank holen.

Tipp: ** Verstreiche die restliche Schokomasse einfach auf einem Backpapier und bestreue sie mit Keksstücken,