

## Halloween Torte



### Zutaten für eine runde 20 cm Springform:

#### Für die Ganache

- 400 ml Sahne
- 300 g Vollmilchschokolade
- 100 g Nougat

#### Für den Boden

- 250 g Margarine (weich)
- 6 Eier (Eigelb)
- 375 g Zucker
- 80 g Kakaopulver
- 300 g Weizenmehl
- 200 g saure Sahne
- 1 TL Natron

#### Für die Deko

- 200 g Schokolade
- 2 Stück Reispapier
- Zuckeraugen
- Lebensmittelfarbe (schwarz)
- Bunte Streusel

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 75 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

ca. 100 Minuten

## Zubereitung:

1. Bereite als erstes die Ganache zu: Erwärme dazu die Sahne in einem Topf (sie darf nicht kochen) und schmelze die Schokolade und den Nougat darin. Die Schokoganache sollte keine Stückchen mehr enthalten.
2. Anschließend kommt die Ganache für mehrere Stunden in den Kühlschrank bis sie vollständig abgekühlt ist.
3. Fette für den Kuchenteig eine 20 cm Springform ein.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Verrühre für den Kuchenteig die Margarine mit den Eigelb, dem Zucker, dem Kakaopulver, dem Mehl, der sauren Sahne und dem Natron bis ein cremiger Teig entsteht.
6. Teile den Teig in 3 gleiche Teile und backe ihn nacheinander je 25 Minuten in der Backform aus.
7. Lasse anschließend die Böden gut abkühlen.
8. Nimm dir eine bisschen Backpapier und zerknülle es. Falte es anschließend ein wenig auseinander und lege es auf ein Backblech.
9. Für die Geister schneidest du das Reispapier in 4 Teile. Befeuchte es mit Wasser bis es sich gut falten lässt. Verteile die Reispapiergeister nun auf dem zerknüllten Backpapier und lasse sie an der Luft für ca. 2 Stunden trocknen.
10. Male den Geistern dann mit etwas Lebensmittelfarbe zwei Augen und einen Mund.
11. Nimm die Ganache aus dem Kühlschrank und schlage sie mit dem Mixer kurz auf.
12. Verteile ein Drittel der Ganache auf dem Schokoboden und schichte nun im Wechsel Boden dann Ganache, bis alles aufgebraucht ist.
13. Schmelze die Schokolade für die Deko und verteile sie gleichmäßig über der Halloween-Torte. Streue die bunten Streusel darüber und dekoriere die Torte mit den Zuckeraugen und den Geistern.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

