



# Halloween Slime Piñata- Torte

## Zutaten

*für die Creme:*

- 400 ml Milch, 120 g Zucker
- 2 Eigelb Größe M, 25 g Speisestärke
- Prise Salz
- 250 g Butter weich
- 3 EL Backkakao extra schwarz
- Lebensmittelfarbe in Schwarz

*für den Teig:*

- 5 Eier Größe M, Prise Salz
- 300 g Zucker
- 200 g Butter weich und
- 120 g Palmin Soft weich
- 2 TL Vanillepaste
- 300 ml Buttermilch (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
- Lebensmittelfarben in Lila, Orange, Grün

*für die Dekoration:*

- 200 g Süßigkeiten nach Wahl
- 300 g weiße Schokolade
- 1 EL Kokosfett
- Lebensmittelfarbe in Grün
- Halloween Zuckerstreusel



## Zubereitung

- Für die Buttercreme Milch bei mittlerer Hitze aufkochen.
- Eigelb mit 3 EL Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Speisestärke klumpchenfrei verrühren.
- Ei-Gemisch in die heiße Milch kippen und alles ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.
- Anschließend diesen Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 3 Stunden auf Zimmertemperatur herunterkühlen lassen.
- Butter aus dem Kühlschrank nehmen und 3 Stunden auf Zimmertemperatur erwärmen.
- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



- Für den Kuchenteig die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz schaumig schlagen.
- Sobald das Eiweiß schaumig ist, die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiter aufschlagen.
- Nach ca. 3 bis 5 Minuten ist eine feste Baiser-Masse entstanden. Beiseite stellen.



## Halloween Slime Piñata- Torte

In einer Schüssel Butter zusammen mit Palmin Soft, Zucker sowie Vanilleextrakt hell cremig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Buttermilch dazugeben.

Baiser-Masse vorsichtig unter den Teig heben (nicht schlagen!)

und diesen anschließend auf drei Schüsseln verteilen

und den Teig mit Lebensmittelpasten in Lila, Orange und Grün einfärben.

Anschließend in drei mit Backpapier ausgelegte Springformen (Ø 20 cm) gießen und im Ofen 30–35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Weiche Butter für die Creme hell cremig aufschlagen und abgekühlten Pudding essslöffelweise zugeben.

Mit Backkakao und schwarzer Lebensmittelfarbe dunkel färben und nochmals gut aufschlagen.



Böden aus Formen lösen und in den grünen, als auch in den orangenen Boden ein Loch drücken, sodass nur noch ein ca. 5 cm breiter Rand stehen bleibt.

Grünen Boden auf einen ausgeschnittenen Pappkreis mit gleichem Umfang setzen und mit etwas Buttercreme toppen.

Orangenen Kreis gerade daraufsetzen, in das Loch die Süßigkeiten füllen,

Buttercreme daraufgeben und mit dem lilafarbenen Boden bedecken.

Nun die Torte rundherum mit Buttercreme einstreichen, glatt abziehen und kühlen. Nach 30 Minuten eine weitere Buttercremeschicht auftragen und noch einmal glatt abziehen und kühlen.

Für die Dekoration weiße Schokolade zusammen mit Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen und mit grüner, fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben.

Grüne Schokolade vorsichtig über die Torte gießen, sodass ein wenig auch die Seiten herunterläuft.

Abschließend Buttercreme in einen großen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen, kleine Buttercremetuffs auf die Torte setzen und für Halloween dekorieren.

Torte bis zum Anschnitt kühl stellen.

