



CHAI SPICED TORTE

("welcome home" cake aus Coraline)



Vanille- / Chaiböden:

- 320 ml Vanillemandelmilch
- 1 EL Apfelessig
- 370 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/3 TL Salz
- 80 ml Aquafaba
- 100 g vegane Butter
- 100 g Rapsöl
- 230 g Zucker
- 1 EL Molasse (alternativ: Rübensyrup)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Orangenschale (gerieben)
- 4 EL Chai Spice*
- 1 Beutel Chai
- 4 EL Apfelmark

Tränke:

- 100 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 2 Beutel Chai

Mandelcrunch:

- 100 g Mandeln (gehackt)
- 40 g Zucker

Vanillepuddingcreme:

- 200 g Sahne
- 500 ml Milch
- 50 g Vanillepuddingpulver
- 4 EL Zucker

Vanille- / Chaiböden:

1. Milch mit Apfelessig verrühren und 5-10 min beiseite stellen (die Mischung gerinnt dann zu einer Art Buttermilch)
2. Ofen auf 180 °C O/U (160 °C Umluft) vorheizen
3. Zwei 20 cm Springformen einfetten und Boden mit Backpapier auslegen. Form aber NICHT einfetten!
4. In einer großen Schüssel das Aquafaba mit der Prise Salz schaumig steif schlagen
5. In einer weiteren Schüssel anschließend Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Molasse solange aufschlagen, bis die Masse weiß und schaumig geworden ist (ca. 5 min)
6. In einer dritten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Chai Spice, Orangenabrieb und Inhalt des Chai Teebeutels gut vermischen.
7. Die Mehlmischung zur aufgeschlagenen Butter-Zuckermischung geben und zu einer krümeligen Masse verrühren. Anschließend unter Langamen Rühren das Apfelmark, Öl und schließlich die Buttermilch so lange unterrühren, bis sich die Zutaten gerade gut vermischt haben.
8. Zum Schluss das aufgeschlagene Aquafaba unterheben (Vorsicht: nicht zu viel Rühren, sonst wird der Kuchen nicht so fluffig)
9. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und für ca. 35 – 40 min backen, bis ein in der Mitte eingestochener Zahnstocher sauber heraus kommt.
10. Anschließend 20 min in der Form lassen, der Kuchen bäckt dann noch ein wenig nach. Anschließend kann er vorsichtig aus der Form gelöst werden und sollte komplett abkühlen (am besten in Frischhaltefolie verpackt über Nacht im Kühlschrank)

Tränke:

1. Teebeutel mit 100 ml heißem Wasser aufgießen und 10 min ziehen lassen.
2. Milch dazugeben und bis zur Benutzung kühl stellen.

Mandelcrunch:

1. Zucker auf mittlerer Hitze karamellisieren (nicht rühren!)
2. Sobald das Karamell bernsteinfarben ist, vom Herd nehmen und Mandeln unterrühren.
3. Mandelmasse auf ein Backpapier geben, auseinander pflücken und abkühlen lassen.

Vanillepuddingcreme:

1. Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren, bis keine Blumen mehr vorhanden sind.
2. Sahne unter Rühren zum kochen bringen.
3. Puddingpulvergemisch so lange unterrühren, bis die Creme andickt.
4. Creme abkühlen lassen.

Swiss Meringue Buttercreme:

- 150 g pasteurisiertes Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 1 EL Molasse
- 1/8 TL Salz
- 340 g Butter
- 2 TL Vanilleextrakt

rosa Ganache:

- 50 g Sahne
- 100 g weiße Schokolade
- etwas rote Lebensmittelfarbe

Dekorationen:

- Marshmallows
- Kerzen

*Chai Spice Mix:

- 4 TL Zimt
- 4 TL Ingwer
- 1 TL Kardamom
- 1/2 TL m
- 1/4 TL Piment
- Nelken



Swiss Meringue Buttercreme:

1. Eiweiß mit Puderzucker, Molasse, Salz und Vanilleextrakt steif schlagen.
2. Die weiche Butter (Zimmertemperatur) Stück für Stück hinzufügen und die ganze Masse weiter so lange aufschlagen (ca. 20 min), bis eine luftige Creme entstanden ist. Keine Sorge, falls die Masse zwischendurch klumpig aussieht. Einfach weiter schlagen, das ist ganz normal.

rosa Ganache:

1. Schokolade in grobe Stücke hacken.
2. Sahne unter Rühren aufkochen, dann vom Herd nehmen.
3. Die gehackte Schokolade hinzufügen so lange verrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist.
4. Schließlich etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen und die Ganache rosa einfärben.

Dekoration:

Für die Marshmallow - Blüten:

Marshmallows zwischen etwas Frischhaltefolie flach ausrollen und anschließend Blumen ausstechen.

Schriftzug:

Etwas von der Buttercreme abnehmen und rot färben. Eventuell noch etwas anwärmen, falls die Creme zu dick ist, um damit zu schreiben. Dann einfach in einen Spritzbeutel füllen.

Zusammensetzen der Torte:

1. Die Tortenböden jeweils halbieren (= 4 Böden)
2. Den untersten Boden tränken, dann einen Ring Buttercreme außen aufspritzen und Innen mit 1/3 der Puddingcreme füllen. Darauf 1/3 des Mandelcrunchs verteilen und den nächsten Tortenboden aufsetzen.
3. Mit den weiteren Böden ebenso verfahren. Noch stabiler wird die Torte, wenn sie zwischen den einzelnen Schichten ca. 5 min kühl gestellt wird.
4. Die Torte mit einer Krümelschicht aus Buttercreme einstreichen, kühl stellen und anschließend sauber einstreichen.
5. Die Ganache vorsichtig verteilen und an den Seiten etwas runter tropfen lassen.
6. Zum Schluss die Marshmallow-Blüten auf der Torte verteilen und den Schriftzug aufspritzen.

