

Tatort Torte! Blutiger Red Velvet Cake

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Hier geht es um kaltblütigen Mord. Aber wo geschah die Tat? Und womit wurde gemordet? Und vor allem: Wer war es?

Einige Fragen lassen sich schon beim ersten Blick klären: Ganz sicher - als Tatort kommt nur diese leckere Torte mit roten Böden, cremigem Frischkäse-Frosting und süßer Himbeersauce in Frage. Wie wir darauf kommen? Weil die Tatwaffe, ein riesiges Messer, mittendrin steckt! Aber wer ist der Täter? Eine heikle Frage, die es im Laufe deiner feucht-fröhlichen Halloween-Party zu klären gilt.

Fest steht: Die arme Torte ist mit Blut überströmt und ... köstlich! Na wenn's da mal nicht heißt: "Ups, ich hab den Tatort aufgefuttert."

Nach einem Rezept von Jasmin alias [KüchenDeern](#).

Zutaten für 1 Torte

Für die Kuchenböden

150 g Zucker
200 ml Pflanzenöl
1 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Eier
220 g Mehl
1 Esslöffel Kakao
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
170 ml Buttermilch
1 Teelöffel Essig
2 Esslöffel rote Lebensmittelfarbe

Für das Frosting

200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Prise(n) Salz
700 g Frischkäse

Für die Sauce

200 g TK-Himbeeren

Besonderes Zubehör

2 Springformen (20cm Durchmesser)

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Springformen einfetten.

- 2 -

Zucker mit Pflanzenöl und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Essig einrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen und abwechselnd mit Buttermilch unter den Teig rühren. Rote Lebensmittelfarbe einrühren. Teig gleichmäßig auf die beiden Springformen verteilen und im heißen Ofen 30 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für das Frosting Butter mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Salz cremig rühren. Frischkäse unterheben und kaltstellen.

Tatort Torte! Blutiger Red Velvet Cake

- 5 -

Für die Himbeersauce Himbeeren in der Mikrowelle auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

- 6 -

Beide Kuchenböden jeweils horizontal mittig durchschneiden, sodass 4 Böden entstehen.

- 7 -

Ersten Boden mit einer dünnen Schicht Himbeersauce bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen. Mit 1/3 des Frostings bestreichen. Dritten Boden auflegen. Ebenfalls mit einer dünnen Schicht Himbeersauce bestreichen. Letzten Boden aufsetzen.

- 8 -

Torte rundherum mit restlichem Frosting einstreichen. Ein großes Küchenmesser oder Hackebeil mittig in die Torte stecken. Mit restlicher Himbeersauce besprenkeln und kaltstellen.