

Lebuchen-Torte mit Glühweinkirschen



Zutaten

Lebkuchen-Boden:

110 g Butter
110 g Zucker
2 EL Vanillezucker
6 Eier, getrennt
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
1TL Backpulver
40 g Backkakao
1 EL Lebkuchengewürz
1 Msp. Zimt
Prise Salz

Für die Creme:

150 g Zartbitterkuvertüre
500 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
300 g Frischkäse
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Zimt

Für die Glühweinkirschen:

100 ml Traubensaft
1 TL Apfelpunschgewürz
1 Msp. Zimt
250 g TK Kirschen

Außerdem:

Nach Belieben Baiser-Spitzen
200 g Kuvertüre
8-10 Salzstangen

So wird's gemacht:

Für den Teig: Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen, beiseite stellen. Butter, restlicher Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Haselnüsse, Backpulver, Prise Salz und Kakao sowie Gewürze mischen und in die Buttermasse rühren. Steifes Eiweiß unterheben. Zwei 20 cm Springformen buttern und leicht bemehlen. Teig in die Form geben und glatt streichen. 25-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen. Komplet auskühlen lassen. Böden in insgesamt 4 Teile teilen. (Bei einer Springform die Backzeit auf 50 Minuten erhöhen, in drei-vier Teile teilen).

Für die Creme: Kuvertüre komplett schmelzen, 200 ml kalte Sahne sowie den Zucker einrühren und glatt rühren. Masse sollte kalt sein, ggf. weiter abkühlen lassen.

Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Nun den Frischkäse und die Gewürze unterrühren bis die Masse steif geschlagen ist. Zum Schluss die Schokomasse einrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Kalt stellen.

Einen Boden auf einen Teller legen. Den zweiten Boden auflegen. Boden tupfenweise mit Creme ausfüllen. dritten Boden auflegen. Die Creme tupfenweise auf den Boden geben und den vierten Boden auflegen.

Kuchen mit der restlichen Creme und dekorieren. 1 Stunde kalt stellen.



<https://knusperstuebchen.net/>

Lebuchen-Torte mit Glühweinkirschen

Derweil die Glühweinkirschen vorbereiten. TK Kirschen in einen Topf geben, Traubensaft und Gewürze hinzugeben und zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und in die kochende Kirschmasse geben, rühren bis die Masse eindickt.

In der Zwischenzeit die Tannenbäume vorbereiten. Hierfür 200 g Kuvertüre schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Salzstangen auf ein Backpapier mit etwas Abstand auslegen. Schokolade über die Salzstangen geben, dabei von oben nach unten größer werden, sodass Tannenbaumoptik entsteht. Komplet abkühlen und erstarren lassen, vorsichtig vom Backpapier lösen.

Erst kurz vor dem Servieren die Kirschen auf dem Kuchen verteilen und die Tannenbäume mit dem Salzstangen-Stiel in die Torte stecken.



<https://knusperstuebchen.net/>