



# Lebkuchen-Schokoladen-Tarte

mit der Ritter Sport Lebkuchen

## Einkaufsliste

24-26 cm Springform

Für den Teig:

- 250 g Mehl (Type 550)
- 30 g Backkakao
- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 30 ml kalte Milch

Für die Lebkuchenmousse:

- 100 g Dunkle Schokolade
- 100 g Ritter Sport Lebkuchen
- 200 ml Sahne
- 1 EL Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 2 Blatt Gelatine oder 3 g Pulvergelatine
- 200 g Mascarpone

Außerdem:

- 100 g Ritter Sport Lebkuchen
- Puderzucker nach Belieben

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für den Boden Mehl, Backkakao, Lebkuchengewürz und Zucker mischen und kalte Butter hinzugeben. Solange verkneten, nach und nach Milch hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht. Tarteform fetten und den 4/5 des Bodens in den Form drücken.

Boden mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten ausfüllen. Bei 180 °C für 10 Minuten blind backen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und nochmals 5-10 Minuten backen, abkühlen lassen.

Den restlichen Teig ausrollen und kleine Sterne o.ä. ausstechen. Die Plätzchen 5-8 Minuten bei 180 °C backen. Komplet auskühlen lassen.

Für die Füllung die dunkle Schokolade und die Ritter Sport Lebkuchen zerkleinern und in einen Topf geben.

Die Hälfte der Sahne, Vanillezucker, Zucker und Lebkuchengewürz hinzugeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist.

Die Gelatine in Wasser einweichen, Blätter ggf. ausdrücken und in die warme Masse geben. Verrühren bis die Gelatine geschmolzen ist.

Die restliche Sahne aufschlagen, Mascarpone hinzugeben und gut verrühren. Die Masse unter die Schokomasse heben und die Mousse auf den Boden der Tarte geben, alles gut verstreichen und mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Sterne mit Hilfe von geschmolzener Schokolade zu kleinen Bäumchen schichten. Die Ritter Sport Lebkuchen zerkleinern und die Tarte mit den Plätzchen und der Ritter Sport dekorieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.