

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 14.12.2018

Schokoladenlebkuchentorte

Für ca. 12 Stück

Zutaten

Für den Schokoboden

5 Eier
120 g Zucker
20 ml Wasser
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Mehl
70 g Stärke
10 g Kakao
50 g gemahlene Haselnüsse
etwas Zimt
etwas Lebkuchengewürz
40 g flüssige Butter

Für die Weinbrandtränke

100 g Zucker
100 g Wasser
50 g Weinbrand

Für die Buttercreme

400 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas Zimt
etwas Lebkuchengewürz
100 ml Milch
40 g Stärke oder Krempulver
2 Eigelb
150 g dunkle Kuvertüre
100 g Nougat
500 g Butter

Außerdem

Tortenring 5cm hoch Ø26cm
ca. 500 g Marzipan
2-3 EL Kakao (zum Einfärben des Marzipans)
gelbe, rote, grüne, schwarze LM-Farbe
Lebkuchenmännchen und Ilexblätter Ausstecher (im Internet zu beziehen)

Zubereitung

1. **Für den Schokoboden** Eier, Zucker, Wasser und Gewürze in einem Wasserbad auf ca. 40°C warm schlagen, anschließend in die Küchenmaschine einspannen und auf ca. 38° C "kaltschlagen" (es entsteht eine cremige Masse)
2. Mehl, Weizenstärke, Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz mischen und sieben. Zum Schluss von Hand vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Die flüssige Butter mit etwas von der Masse glatrühren. Dann zu der restlichen Masse hinzufügen und unterarbeiten.
4. In einen mit Backpapier eingeschlagenen Tortenring (Ø 26 cm) einfüllen und bei 190° C (Ober- und Unterhitze) für ca. 20 - 25 Minuten backen.



5. **Für die Weinbrandtränke** Zucker und Wasser aufkochen und den Weinbrand zufügen.

6. **Für die Buttercreme** Milch, Gewürze, Salz und den Vanillezucker aufkochen. 100 ml kalte Milch, Cremepulver und Eigelb anrühren und in die kochende Milch geben. Alles nochmals 1 Minute aufkochen lassen.

7. Die kleingeschnittene Kuvertüre und den Nougat zugeben und solange rühren, bis sich beides mit der Creme vermischt hat. Danach abkühlen lassen.

8. 500 g Butter schaumig schlagen und die abgekühlten Creme nach und nach zugeben.

9. **Torte fertigstellen:** Den Schokoboden dreimal durchschneiden. Den untersten Boden in einen Tortenring einlegen und mit Weinbrandtränke tränken. Ca. 200g Schokobuttercreme auftragen und glattstreichen.

10. Den zweiten Boden auflegen, mit Weinbrandtränke tränken und erneut ca. 200g Butterkrem aufstreichen. Den dritten Boden auflegen, mit Weinbrandtränke tränken, ca. 200g Butterkrem einfüllen und glattstreichen. Den letzten Boden auflegen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde festwerden lassen (kann gut am Vortag vorbereitet werden)

11. Die Torte aus dem Ring lösen und komplett mit Butterkrem einstreichen. Den braunen Marzipan ca. 2 – 3 mm dick ausrollen und die Torte damit eindecken.

12. Den übrigen Marzipan erneut ausrollen und ein Lebkuchenmännchen ausstechen. Dieses mit Eiweißspritzglasur, Marzipan und Schokolade ausgarnieren. Aus gelb eingefärbtem Marzipan Sterne, aus grünem und rotem Marzipan Ilexblätter und Beeren ausstechen / modellieren und mit Eiweißspritzglasur den Rand garnieren.