



## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 22.11.2019

Haselnuss- Lebkuchensahnetorte

Für ca. 16 Stücke

### Zutaten

#### Für die Wiener Böden:

12 Eier (Größe M)  
175 g Butter  
350 g Zucker  
10 g Vanillemark  
10 g Lebkuchengewürz  
240 g Mehl (Type 405)  
115 g Stärke

#### Für die Haselnuss-Lebkuchensahne:

100 g Haselnüsse  
2 Lebkuchen (siehe Lebkuchenrezept von Lucia Kranz)  
3,5 Blatt Gelatine  
650 g Sahne  
50 g Zucker  
nach Belieben Lebkuchengewürz  
100 g Johannisbeer-Konfitüre

### Zubereitung

1. Für die Wiener Böden Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Butter zerlassen.
2. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, Eigelbe unterheben. Vanillemark, Lebkuchengewürz unter die Eimasse heben. Das Mehl und die Stärke zur Eimasse sieben und ebenfalls unterheben. Die zerlassene Butter unterheben. Die Wiener Masse in die vorbereitete Backform füllen, im Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Den Wiener Boden auskühlen lassen, dann zwei Mal horizontal durchschneiden.
3. Für die Haselnuss-Lebkuchensahne die Haselnüsse im Backofen bei 180°C rösten, dann abkühlen lassen und fein hacken. Die Lebkuchen klein mixen und mit den gehackten Haselnüssen vermischen. Die Gelatine 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
4. Sahne mit Zucker und Lebkuchengewürz halbfest aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf mit etwas aufgeschlagener Sahne auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die geschlagene Sahne heben, die Haselnuss-Lebkuchen-Mischung unter die aufgeschlagene Sahne heben.
5. Die beiden Wiener Böden auf der angeschnittenen Seite mit Johannisbeer-Konfitüre bestreichen.
6. Einen Wiener Boden mit der bestrichenen Seite nach oben mit einem Tortenring umspannen. Ein Drittel der Haselnuss-Lebkuchensahne auf dem Wiener Boden gleichmäßig verstreichen, den nächsten mit Johannisbeer-Konfitüre bestrichenen Wiener Boden darauf legen, wieder ein Drittel der Haselnuss-Lebkuchensahne darauf gleichmäßig verstreichen.



Den letzten Wiener Boden als Deckel auf die Haselnuss-Lebkuchensahne setzen. Den Tortenring entfernen. Mit der übrigen Haselnuss-Lebkuchensahne den Rand und den Deckel der Torte einstreichen und nach Belieben mit Sahnerosetten dekorieren.