

Schokoladen – Lebkuchen – Torte

Zutaten Tortenboden:

60 g Mehl
60 g Speisestärke
25 g Kakaopulver
140 g Zucker
2 TL Backpulver
4 Eier
1 Päckchen Lebkuchengewürz



Zutaten Füllung und Verzierung:

200 g weiße Kuvertüre
800 g Schlagsahne
2 EL Zucker
1 TL Vanillearoma
½ Päckchen Sahnesteif
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Fondantsternchen



Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Eigelb vorsichtig unter den Eischnee rühren.
- Restliche Tortenbodenzutaten gut vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme heben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 175° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Für die Füllung Kuvertüre klein hacken.

- In einem Topf 200 g Sahne erwärmen.
- Kuvertüre in der erwärmten Sahne schmelzen.
- Vom Gelatinepulver 20 g gleichmäßig einrühren.
- Schokosahne abkühlen lassen.
- 500 g Sahne mit Vanille, Restgelatine und Zucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die abgekühlte, angelierte Schokosahne heben.
- Tortenboden waagrecht halbieren.
- Unteren Boden mit Tortenring umschließen.
- Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
- Oberes Tortenbodenteil auflegen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Torte mit der Sahne und Fondantsternchen garnieren.