

weihnachtliche Lebkuchentorte

16 cm Springform

Lebkuchenbiscuit :

5 Eier
75 g Zucker
75 g Honig
2 EL heißes Wasser
1,5 TL Lebkuchengewürz
0,5 TL Zimt
2 gehäufte TL Kakao
150 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

400 g Quark
400 g Joghurt
5,5 Blatt Gelatine
125 g Bitterorangenmarmelade
75 g Zucker

6 EL Bitterorangenmarmelade gesüßt mit 1-2 EL Zucker

zum Bestreichen der Torte

100 g Sahne
2 EL Zucker

Lebkuchen (siehe extra Rezept)
kandierte Orangen (siehe unten)
Puderzucker

So geht's

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Honig und dem heißen Wasser, sowie den Gewürzen dickschaumig aufschlagen. Den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unterziehen und zuletzt das mit dem Kakao und Backpulver vermischte Mehl vermischen, sieben und ebenfalls unterrühren. Auf zwei kleine mit Backpapier ausgelegte Springformen verteilen und bei 175 °C (Ober-Unterhitze) ca. 25-30 min backen.

Aus der Springform lösen, erkalten lassen und beide Böden jeweils quer durchschneiden.

Quark mit Joghurt, der Orangenmarmelade und dem Zucker verrühren. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in einem Topf vorsichtig erwärmen, mit einem Teil der Quarkmasse verrühren und dann zur restlichen Masse geben.

Einen Boden auf eine Tortenplatte geben, mit einem Tortenring fest umschließen, mit 2 EL gesüßter Orangenmarmelade bestreichen. 1/4 der Quarkmasse darauf geben. So verfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Zuletzt oben auf der Torte ebenfalls Quarkmasse verteilen und mind. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Verzieren die Sahne aufschlagen, den Tortenrand damit einstreichen und Tupfen aufsetzen. Mit kandierten Orangen oder kleinen Lebkuchenherzen verzieren.

Tipp: Wer möchte, kann die Torte mit Lebkuchen und kandierten Orangen wie auf unserem Bild verzieren. Stellt dazu Lebkuchen her und schneidet Lebkuchenhäuser aus. Bei einer Torte mit Durchmesser 16 cm, benötigt ihr 12-13 Häuser á 4,5 cm Breite, Höhe: etwa 12 cm. Die Breite der

Tipp: Wer möchte, kann die Torte mit Lebkuchen und kandierten Orangen wie auf unserem Bild verzieren. Stellt dazu Lebkuchen her und schneidet Lebkuchenhäuser aus. Bei einer Torte mit Durchmesser 16 cm, benötigt ihr 12-13 Häuser á 4,5 cm Breite, Höhe: etwa 12 cm. Die Breite der Häuser bestimmt später die aufgeschnittenen Stücke... Backzeit für die Lebkuchen etwa 12-15 min

Verziert die Häuser nach Lust und Laune mit Zuckerglasur und setzt sie nach dem Trocknen rundum an die Torte. Bindet rund um die Lebkuchen locker einen Faden und lasst die Torte damit ein paar Stunden stehen, damit die Lebkuchen leicht einweichen und sich nicht lösen und herunterfallen. Löst den Faden dann kurz vor dem Servieren und bestäubt die Torte mit Puderzucker.

Ebenfalls schön, kleine Herzen oder Sterne als Dekoration zum Auflegen auf die Torte.

kandierte Orangen:

100 ml Wasser

100 ml Zucker

1 Bio-Orange

Orange heiß abwaschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden.

Wasser und Zucker in einem Topf ca. 5 min zu einem Sirup einkochen, die Fruchtscheiben in die heiße Flüssigkeit geben und etwa 3 min ziehen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen bei 80°C trocknen (Backofentür leicht offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann).