

ZUTATEN

LEBKUCHEN:

90g Butter
 150ml flüssiger Honig
 70g Zucker
 200g Zartbitterkuvertüre
 300g Mehl
 2TL Lebkuchengewürz
 1/2 Pkg. Backpulver
 Prise Salz
 2 Eier

MARZIPAN:

800g Marzipanrohmasse
 6 EL Kirschwasser oder Sherry
 2 EL Wasser

GELEE:

800g Aprikosenmarmelade
 10 Blätter Gelatine

DEKO:

200g Zartbitterkuvertüre
 50g frische Cranberries
 1 Eiweiß
 2 EL Wasser
 100g Zucker
 10g Puderzucker
 Tannenzweige

DOMINOSTEINTORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Lebkuchenteig Butter, Honig und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze kurz aufkochen. Anschließend Kuvertüre grob hacken und im Honig-Butter-Gemisch schmelzen lassen. Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel zusammen mischen. Die warme Masse von eben zum Mehl geben und gut verrühren. Anschließend die zwei Eier zugeben und alles zu einem homogenen Lebkuchenteig verarbeiten

3. Eine Ø20cm Springform mit Backpapier auskleiden, die Ränder fetten und bemehlen. Den Teig in die Springform geben und den Lebkuchen bei 180°C 40 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen. Vorsicht: Der Teig kann noch sehr weich sein. Aber nehmt ihn trotzdem aus dem Ofen – der wird fest, sobald er auskühlt

4. Für die Marzipanschicht Marzipanrohmasse in Fetzen reißen und in einer Schüssel mit Kirschwasser/Sherry und Wasser vermengen. Gut durchkneten. Die Masse teilen und den ersten Teil zu einer Kugel formen. Frischhaltefolie abreißen, Marzipankugel darauf legen, eine weitere Frischhaltefolie-Schicht auf das Marzipan legen und zu einer etwas 5mm dicken Schicht ausrollen. Den Springformrand vom Lebkuchen auf das Marzipan legen und die Ränder abschneiden

5. Für das Gelee Aprikosenmarmelade in einem Topf erhitzen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zu der warmen Aprikosenmasse geben. Gut verrühren

6. Nun kommt alles zusammen: Lebkuchenteig zwei Mal waagrecht durchschneiden (= 3 Schichten). Den „Deckel“ vom Lebkuchen mit der Oberseite nach unten auf ein Brett legen. Einen Tortenring eng drum legen. Marzipankreis auf die Lebkuchenebene drücken und die Hälfte des Aprikosengelees aufs Marzipan gießen. 20 Minuten kalt stellen. Anschließend eine weitere Lebkuchenebene auf die Torte legen, gefolgt von Marzipan und Gelee. Erneut 20 Minuten kühlen. Zum Abschluss den ursprünglichen „Boden“ des Lebkuchens mit der Unterseite nach oben auf das Gelee legen, fest drücken und für 2 Stunden kühlen

7. Während dessen die Cranberries vorbereiten: Cranberries waschen und trocknen. Eiweiß mit Wasser vermischen und die Cranberries hinein geben und umrühren. In einem Sieb abtropfen lassen und auf einem mit Zucker bestreuten Teller wälzen. Cranberries für mindestens 1 Stunde trocknen lassen

8. Nach der Kühlzeit die Torte mit Hilfe eines schmalen Messers vom Tortenring lösen. Kuvertüre schmelzen und auf die Torte geben. Cranberries und Tannenzweige mittig platzieren und alles mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
 DAUER: 3 STUNDEN 15 MINUTEN



NOTIZEN