

Fruchtige Lebkuchentorte

Zutaten für eine Torte (Ø 22 cm)

Für den Teig:

- 5 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 ml Öl
- 70 ml Wasser
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 geh. EL Lebkuchengewürz (10 g)

Für die Himbeerfüllung:

- 350 ml Punch
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 40 g Zucker
- 200 g TK Himbeeren

Für die Quarkfüllung:

- 400 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Quark
- 200 g Frischkäse
- 60 g Zucker
- Mark einer 1/2 Vanilleschote
- 6 Blatt Gelatine
- 50 ml Milch
- 60 g Lebkuchen mit Schokoladenüberzug

Für den Guss:

- 200 ml Punch
- 2 EL Zucker
- 4 Blatt Gelatine



Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
2. Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen (6-7 Minuten). Danach Öl mit Wasser mischen und unter ständigem Rühren unter die Eimasse rühren. Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring fest umschließen.
4. Für die Himbeerfüllung Punch mit Vanillepuddingpulver verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Zucker unterrühren. TK-Himbeeren ebenfalls unterrühren und Topf zur Seite stellen. Die noch warme Masse auf den Tortenboden gießen und glattstreichen. Stehen lassen bis die Masse abgekühlt ist.
5. Für die Quark-Sahne-Füllung Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Lebkuchen in kleine Stücke schneiden. Gelatine nach Packungsanweisung erwärmen und mit 50 ml Milch verrühren, evtl. nochmal erwärmen aber nicht kochen. Quark mit Frischkäse verrühren. Gelatinemischung zügig unter den Quark rühren. Danach die Sahne unterheben. Die Füllung dritteln. Ein Drittel auf die abgekühlte Himbeerschicht streichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und etwas andrücken. Unter den nächsten Drittel der Creme die kleingeschnittenen Lebkuchenstückchen untermischen und alles auf den 2. Tortenboden streichen. Dritten Tortenboden auf die Creme legen und etwas andrücken. Restliche Creme oben verstreichen und die Torte für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Für den Guss Gelatineblätter einweichen. Punch mit Zucker in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen!) und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Guss etwas abkühlen lassen und auf die fest gewordene Quarkschicht gießen. Torte wieder für 2-3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
7. Die Torte wäre jetzt fertig. Wer möchte, kann noch die Ränder mit steif geschlagener Sahne rundherum bestreichen und mit Schokosternen verzieren.

Die Kuechenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

www.kuechenzuckerschnecke.de