

Lebkuchen-Kuppeltorte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
60 g gesiebter Staubzucker
Lebkuchengewürz
Kardamom
Zimt
Koriander
4 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
120 g glattes Mehl

Mascarpone-Lebkuchen-Creme:

4 Dotter (Größe M)
1 EL Honig
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum
500 g Mascarpone
4 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
150 g Lebkuchenbrösel

Zum Bestreichen:

Ribiselmarmelade
¼ l flüssiges Schlagobers
Zimt
1 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Lebkuchenbrösel

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Gewürzen mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterrühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

2 Mascarpone-Lebkuchen-Creme:

Für die Creme Dotter mit Honig im heißen Wasserbad aufschlagen und cremig kalt schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unter die Dottermasse rühren. Den Mascarpone einrühren. Eiklar mit Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen, zu steifem Schnee kalt schlagen und unterrühren. Die Lebkuchenbrösel unterheben.



- 3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit Marmelade bestreichen. 1/3 der Creme darauf streichen. Die zweite Tortenplatte darauflegen und die übrige Creme kuppelförmig aufstreichen. Die übrige Tortenplatte auf die Creme legen und vorsichtig andrücken. Schlagobers mit Zimt, Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen und die Torte gleichmäßig damit bestreichen.

- 4 **Zum Bestreuen:**
Mit Lebkuchenbröseln beliebig bestreuen.

