

# Lebkuchen-Biskuit-Torte mit Schokocreme

Kuchen » Schoko-Torten

## Zutaten (16 Stück)

- » 500g Schlagsahne
- » 3 Tafeln Schokolade (zart-bitter)
- » 4 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 100g Zucker
- » 50g Mehl
- » 35g Stärke
- » 2 TL Backpulver
- » 15g Kakao
- » 1TL Lebkuchengewürz
- » 300g Kuvertüre (weiß)
- » 50g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 10g Kokosfett

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Sahne kurz aufkochen lassen. Schokolade fein hacken und darin schmelzen lassen. Sahne in zwei hohe Rührschüsseln füllen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
2. Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3EL kaltes Wasser steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakaopulver und Lebkuchengewürz mischen, darauf sieben und unterheben.
3. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 24cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und erkalten lassen. Boden waagrecht dreimal durchschneiden.
4. Schoko-Sahne cremig aufschlagen. Unteren Boden mit 1/3 Creme bestreichen, zweiten Boden darauf setzen. 1/3 Creme darauf streichen, dritten Boden, restliche Creme und letzten Boden darauf setzen.
5. Kuvertüren getrennt hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Kokosfett in die weiße Kuvertüre geben. Torte damit überziehen. Dunkle Kuvertüre in einen Gefriebeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Torte mit Kuvertüre und Kakao verzieren. Eine Stunde kühl stellen.

Nährwerte: 400kcal/E7g/F26g/KH33g pro Stück

angelegt am: 08.10.2003

Rezept-Nr: 564

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke