Lebkuchen-Preiselbeer-Torte mit kalifornischen Walnüssen

Zubereitungszeit:
Zubereitungszeit: 2 Stunden + Backzeit: 55 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1063 kcal	Fett:	72,6 g
Eiweiß:	20,5 g	Davon gesättige Fettsäuren:	38,6 g
Kohlenhydrate:	89,4 g	ungesättige Fettsäuren:	30,1 g

Zutaten für 12 Portionen :

Für die Böden
- 200 g weiche Butter
- 250 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 TL Vanillepaste
- 280 g Mehl
- 2 TL Lebkuchen-Gewürz
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 60 g Backkakao
- 300 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 50 g kalifornische Walnüsse, gehackt

Für die kandierten Walnüsse
- 100 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 60 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 50 ml Wasser

Für die Füllung und die Creme
- 200 g Wild-Preiselbeeren im Glas
- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Kakaopulver, ungesüßt
- 250 g Mascarpone
- 300 g Frischkäse
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Zucker
- 2 TL Sanapart oder 1 Beutel Sahnefestiger
- 200 g Schlagsahne

Für die Ummantelung
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- 250 g Frischkäse
- 100 g Mascarpone
- 5 EL Puderzucker, gesiebt
- 2 EL Kakakopulver, ungesüßt

Für den Schoko-Dip
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Kokosöl

Sonstiges
- Zuckerstreusel und kalifornische Walnüsse (etwa 40g) für die Deko
- 1 Spritzbeutel
- 1 offene Sterntülle (15 mm)
- 2 Springformen (16 cm)
- 1 hoher Tortenring

Zubereitung:

Für die Böden

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springformen mit Backpapier auslegen.

2. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander einzeln unterschlagen - je etwa 30 Sekunden. Vanillepaste dazugeben. Mehl, Backpulver, Natron, Kakao, gehackte Walnüsse und Lebkuchen-Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch und dem Mineralwasser unter die Butter-Ei-Masse heben. Nicht zu lange rühren

3. Den Teig in beide Springformen füllen, am Rand ein wenig hochstreichen (so backt der Boden gleichmäßiger und wird in der Mitte nicht so hoch), im vorgeheizten Backofen etwa 55 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

4. Die Böden aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Die beiden ausgekühlten Böden in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Gekühlt lassen sie sich am nächsten Tag sogar besser schneiden.

Für die Füllung

1. Schokolade hacken. 100 g Sahne kurz aufkochen, über die Schokolade geben, abdecken und 5. Minuten ziehen lassen. Dann zu einer homogenen Masse verrühren und abkühlen lassen.

2. Frischkäse, Mascarpone, Kakaopulver, Vanillezucker und Zucker glattrühren. Geschmolzene Schokolade einrühren. Rest Sahne steifschlagen, San-apart dabei einrieseln lassen und vorsichtig unter die Masse heben.

Für die kandierten Walnüsse

1. Wasser, Zucker und Zimt mischen und in eine beschichtete Pfanne mit hohem Rand geben.

2. Walnüsse grob hacken. Wasser aufkochen, solange bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Walnüsse dazugeben und unter Rühren weiterköcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Zucker krümmelig wird.

3. Auf mittlerer Stufe weiterrühren, bis der Zucker karamellisiert. Walnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, verteilen und abkühlen lassen.

So geht es weiter

1. Die beiden Böden je einmal waagerecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Tortenboden mit 1 EL kandierten Walnüssen belegen, dann 1/3 Creme darüber geben und 1/3 Preiselbeeren darauf verteilen, dabei etwa 1 cm Rand freilassen.

3. Zweiten Boden auflegen, Vorgang wiederholen. Dritten Boden auflegen, Vorgang wiederholen.

4. Letzten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen. Torten etwa 2 Stunden kühlen.

Für die Ummantelung

1. Schokolade hacken. Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade geben. Abdecken und 5 Minuten ziehen lassen. Danach kräftig durchrühren und weiter abkühlen lassen.

2. Frischkäse und Mascarpone cremig rühren. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Kakao sieben und ebenfalls in das Frosting einarbeiten. Schokolade unterziehen.

3. Torte aus dem Ring lösen und dünn mit dem Frosting einstreichen. 30 Minuten kühlen und noch einmal komplett einstreichen. Dabei etwa 3 EL Creme entnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte bis zur weiteren Verwendung kühlen.

Für den Dip

1. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Kokosöl unterrühren und so lange rühren bis die Schokoglasur eine dickflüssige Konsistenz hat.

3. Schokoglasur mit einem Löffel auf die Torte geben und am Rand runterlaufen lassen.

4. Mit der Restcreme Cremetuffs auf die Schokolade spritzen und mit Streusel und Walnüssen verzieren.

Das Rezept ist in Zusammenarbeit mit Emma von Emma's Lieblingsstücke enstanden.