



Lebkuchenherz-Torte

Zeit gesamt
🕒 3h 55min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	1.2 kg
Schlagsahne	600 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kakaopulver	140 g
Backpulver	2 TL
Butter	570 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	3 St.
Milch	240 ml
Wasser	120 ml
Puderzucker	100 g
Lebkuchenherzen	12 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Tortenplatte, Springform 18 cm Durchmesser

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 3 Springformen am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für die Ganache-Füllung 550 g Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. In einem Topf 600 g Sahne zum Kochen bringen und über die Schokolade geben. Masse verrühren, bis sich die Schokolade gelöst hat. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Teig in einer Schüssel 300 g Mehl, 80 g Kakao und 2 TL Backpulver vermengen. In einer weiteren Schüssel 230 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3 Min. luftig aufschlagen. 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Prise Salz zugeben und verrühren. 3 Eier einzeln unter die Masse rühren. Mehlmischung und 240 ml Milch nach und nach zugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Teig gleichmäßig in die Springformen füllen und im Ofen ca. 20–25 Min. backen.
4. Kuchen nach dem Backen etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Kalte Kuchenböden ggf. etwas begradigen, falls sie sich beim Backen aufgewölbt haben.
5. Für das Frosting 650 g Schokolade grob hacken. In einer Schüssel 60 g Kakaopulver und gehackte Schokolade mit 120 ml heißem Wasser verrühren, bis eine Paste entsteht. In einer weiteren Schüssel 340 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3 Min. luftig aufschlagen. 100 g Puderzucker und 1 Prise Salz zugeben und alles gut verrühren. Schoko-Paste zugeben und unterrühren.

6. Für die Ganache-Füllung kalte Schokoladensahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen, bis eine luftige Creme entsteht.

7. Torte schichten und zusammenbauen. Hierfür einen Kuchen als Boden auf eine Tortenplatte legen und 1/3 der Ganache-Füllung darauf verstreichen. Den zweiten Kuchenboden auflegen und die Hälfte der Ganache-Füllung darauf verteilen. Den letzten Kuchenboden auflegen und dann die Torte mit übriger Ganache-Füllung rundum einstreichen und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

8. Anschließend die Torte mit Frosting einstreichen, nach Belieben Muster einziehen und erneut ca. 20 Min. in den Kühlschrank geben. Lebkuchenherz-Torte mit Lebkuchenherzen belegen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	959 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	68 g