

Lebkuchen Sticks Schichttorte

für eine 18er Form

Für die Deko:

2 Pck. 152 g Bahlsen Lebkuchen Sticks Cranberry
1 dünne Schokoplatte

Für den Kuchen:

4 Eiweiß
4 Eigelb
2 EL warmes Wasser
130 g Zucker
60 ml Sonnenblumenöl
105 g Mehl
20 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
250 g Sahne

Für die Cremeschicht:

250 g Butter
250 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
2 EL Zimt
1 EL Frischkäse
Cranberry Marmelade oder Gelee

Für die Verkleidung:

1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Ofen auf 175°C vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und unter stetem Hinzufügen des Zuckers steif schlagen. Das Eigelb unterheben. Öl hinzufügen und verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann das warme Wasser dazu gießen.

In einer separaten Schüssel das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermengen. Danach den Mehlmix zur Eimasse hinzufügen und vorsichtig verrühren.

Nun den kompletten Teig abwiegen und dritteln. Je ein Drittel der Masse in eine gut eingefettete Springform geben und ca. 15-20 Minuten bei 175°C backen lassen.



Wiederholen bis alle drei flachen Kuchen (= Schichten der Torte) fertig sind. Kuchenschichten abkühlen lassen.

6 EL Cranberry Marmelade auf zwei der Schichten verteilen (komplett einmassieren, so dass die ganze Kuchenoberfläche bedeckt ist).

Nun dient einer, der mit Marmelade beschichteten Kuchen, als unterste Schicht der Torte und wird mit der fertig geschlagenen Buttercreme bedeckt. Der zweite mit Marmelade beschichtete Kuchen wird ebenso mit der Creme bestrichen und auf den ersten drauf gesetzt. Nun die letzte Schicht Kuchen, als dritte Schicht der Torte, aufsetzen.

Den Rest der Buttercreme mit 1 EL Kakaopulver vermengen und die Schichttorte mit dieser Creme dünn verkleiden.

Die Bahlsen Cranberry Sticks an einer Seite ca. ¼ cm abschneiden, so dass eine gute Standfläche entsteht und rund herum um die Torte setzen.

Zum Schluss, die Sahne steif schlagen und auf der Oberfläche der Torte verteilen. Die Schokoplatte in kleine unterschiedlich große Tannenbäume schneiden und anschließend auf die Torte setzen.

