

LEBKUCHEN-MASCARPONE-TORTE

Jetzt wird's festlich: Diese Lebkuchen-Mascarpone-Torte mit Zimtsternen ist auf jeder (Weihnachts-)Feier der Star!



Schwierigkeitsgrad
Schwer



Arbeitszeit
115 Minuten



Anlass
Backen



Zutaten für 1 Torte:

- 1 Päckchen biozentrale Ei-Ersatz
- 200 ml Sprudelwasser
- 150 g biozentrale Rohrohrzucker
- Abrieb einer Bio-Orange
- 75 g Bio-Mehl Typ 405
- 75 g Speisestärke
- 1 Päckchen biozentrale Weinstein Backpulver
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g Puderzucker
- 200 g Schoko-Lebkuchen
- 600 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 300 g Joghurt
- 2 TL Zimt
- 6 EL Orangensaft
- 75 g Himbeergelee
- 1 Päckchen biozentrale Vanillezucker

optionale Zutaten

- Zimtsterne zur Dekoration

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

LEBKUCHEN-MASCARPONE-TORTE

Zubereitung

1. Den Springformboden (26 cm \square) mit Backpapier auslegen. \emptyset mit Backpapier auslegen. Ei-Ersatz mit 200 ml Sprudelwasser anrühren und aufschlagen, dabei langsam 100g Zucker einrieseln lassen. Orange-back unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unterheben.
2. Masse in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) 30-35 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.
3. Gelatine einweichen. Marzipan und Puderzucker verkneten, halbieren. Auf Puderzucker zu 2 Platten (à 26 cm \square) ausrollen. \emptyset ausrollen.
4. Lebkuchen fein würfeln. 200g Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, 40g Zucker und 1 TL Zimt verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas Creme unterrühren. Unter die übrige Creme rühren. Sahne und Lebkuchen unterheben.
5. Den Biskuit halbieren und mit Saft beträufeln. Den Formrand um den unteren Boden schließen und die Hälfte der Creme darauf streichen. Eine der Marzipanschichten darauflegen. Mit erwärmtem Gelee bestreichen. Mit Marzipan belegen, übrige Creme darauf streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und mindestens drei Stunden kühlen.
6. 400 g Sahne mit 1 EL Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Mit der restlichen Sahne, den Zimtsternen und Zimt verzieren.

Du möchtest noch weitere Rezepte von unserem Backwettbewerb testen?

- [no-bake vegane Kokos-Kugeln](#)
- [Schoko Crossies](#)
- [Apfel-Spekulatius-Kuchen](#)
- [Elisenlebkuchen](#)
- [Lebkuchen-Mascarpone-Torte](#)
- [Vegane Erdnuss-Amaranth-Plätzchen](#)

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!