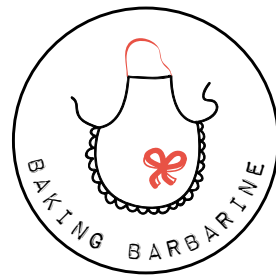


EARL GREY TORTE MIT LEBKUCHEN-SCHOKO-CREME



ZUTATEN:

(für eine Springform 20 cm Durchmesser)

für den Teig:

3 Teebeutel Earl Grey

125 ml nicht mehr kochendes Wasser

250 g Butter (weich)

200 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

2 EL Kakaopulver

50 g Mandeln gemahlen

für die Schoko-Lebkuchen Creme:

100 g Schokolade

150 ml Schlagobers (Sahne)

2 EL Rum

1/2 TL Lebkuchengewürz

Himbeer-Marmelade

Kekse und geschmolzene Schokolade als Deko



ZUBEREITUNG:

- 1) Am Vortag zubereiten: Schokolade in Stücke brechen. Schlagobers in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Rum und Lebkuchengewürz unterrühren. Die Schoko-Creme anschließend in eine kleine Rührschüssel umfüllen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Alternativ kann die Schoko-Creme auch am Vormittag zubereitet werden und die Torte am Nachmittag damit befüllt bzw. bestrichen werden. Die Zeit reicht aus, damit die Creme fest genug wird. Ich habe die Torte jetzt nicht wirklich dick mit der Creme bestrichen. Wer etwas mehr Creme wünscht, einfach die Menge etwas erhöhen!
- 2) Zubereitung Teig: Die 3 Teebeutel mit dem nicht mehr kochenden Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel herausnehmen und gut ausdrücken. Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 3) Butter, Zucker, Zimt und 1 Prise Salz etwa 5 Minuten cremig rühren. Die Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver vermischen und mit den gemahlenden Mandeln und dem Tee unter die Buttermischung rühren.
- 4) Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.
- 5) Den Kuchen auf einem Kuchengitter etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form auf das Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
- 6) Die gekühlte Schoko-Creme mit dem Schneebesenaufsatz der Küchenmaschine oder mit einem Handmixer so lange aufschlagen, bis sie hell und luftig ist. Nicht zu lange schlagen, sonst flockt der Schlagobers aus!
- 7) Den Tortenboden in der Mitte waagrecht aufschneiden. Ca. 3 EL Himbeermarmelade auf dem Boden verstreichen. Darauf kommt jetzt etwa die Hälfte der Schoko-Creme. Glatt verstreichen. Den zweiten Tortenteil daraufsetzen und die restliche Schokoladen-Creme darauf verstreichen. Die Torte kann mit Keksen oder geschmolzener Schokolade dekoriert werden.