

Glühwein-Schoko-Torte

Zutaten

125g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
½ Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
75g Mehl
50g gemahlene Mandeln
20g Kakaopulver
1TL Backpulver
50ml Glühwein
35g gehackte Mandeln
50g grob gehackte Schokolade
1 TL geriebene Schale einer Zitrone

Creme:

100g Sahne
50g Quark
50g Frischkäse
½ Päckchen Sahnesteif
½ Päckchen Vanillinzucker
Etwas Zimt



- 1) Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine große Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und jedes Mal unterrühren.
- 2) Vermischt Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao, Backpulver und das Lebkuchengewürz miteinander. Abwechselnd das Mehlgemisch und den Glühwein unter die aufgeschlagene Butter-Eiermasse geben. Gehackte Mandeln, geriebene Zitronenschale unter die grob gehackte Schokolade unter den Teig heben.
- 3) Fettet die kleine Springform ein und füllt den Teig in die Form. Im vorgeheizten Ofen backt der Kuchen nun bei 160 Grad Umluft etwa 50 Minuten lang. Vergesst die Stäbchenprobe nicht.
- 4) Nach dem Backen lasst ihr den Kuchen gut abkühlen und teilt ihn anschließend in zwei gleiche Kuchenschichten.

- 5) Schlagen die Sahne und lasst das Sahnesteif währenddessen einrieseln. Vermischt dann alle anderen Zutaten für die Creme. Hebt die Sahne unter.
- 6) Bestreicht den ersten Tortenboden mit der Hälfte der Creme. Gebt den Rest der Creme in einen Spritzbeutel und verziert so den zweiten Tortenboden. Gebt etwas Zimt über die Torte und eventuell mit den kleinen Lebkuchen-Häuschen verzieren. Das Rezept für die Häuschen findet ihr hier.

© Fräulein Meer backt