

LEBKUCHEN TORTE

für eine 26er Springform

Zutaten Teig

125g weiche Butter
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Vanilleextrakt
Prise Salz
2 Eier
150g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz
5 EL Milch
4 EL kalten Espresso (oder Kaffee)

Zutaten Kirschfüllung

1 Glas Kirschen
2 EL Zucker
30g Speisestärke
½ TL Zimt

Zutaten Topping

500ml Schlagsahne
250g Magerquark
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
5 EL Zucker
Schokoraspeln

Ingredients Batter

1 stick of butter
1/3 cup sugar
2 tsp vanilla extract
Pinch of salt
2 eggs
1 ¼ cup flour
1 heaped tsp baking powder
1 tbsp gingerbread spice
5 tbsp milk
4 tbsp cold espresso (or coffee)

Ingredients Cherry Filling

1 jar of cherries
2 tbsp sugar
2 tbsp starch
½ tsp cinnamon

Ingredients Topping

4 cups whip cream
2 cups sour cream
2 tbsp cream stabilizer
1 tsp vanilla extract
5 tbsp sugar
chocolate flakes

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Extrakt schaumig schlagen
3. Salz und Eier hinzufügen und erneut aufschlagen
4. die trockenen Zutaten mischen und im Wechsel mit der Milch zum Teig geben
5. eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und fetten, den Teig einfüllen und für 20 min backen

Zubereitung Kirschfüllung

1. die Kirschen in einen Sieb geben und den Saft in einem Topf auffangen
2. 6 EL des Saftes mit Zucker, Zimt und Stärke glatt rühren, den Saft zum kochen bringen und sofort von der Hitze nehmen und die Stärkemischung einrühren
3. die Kirschen unterheben und während der Boden noch in der Springform ist, die Kirschen auf dem Boden verteilen — vollständig im Kühlschrank auskühlen lassen

Zubereitung Topping

1. die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen
2. den Quark mit einem Päckchen Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker vermischen und unter die Sahne heben
3. die Springform lösen, den Kuchen auf eine Tortenpatte geben, einen Tortenring darum geben und die Füllung auf die Kirschen streichen und erneut für 2-3 Stunden kalt stellen
4. die Torte mit Schokoraspeln bedecken und den Ring lösen

Instructions Batter

1. preheat oven to 350°F
2. cream softened butter, sugar and vanilla extract until fluffy
3. add salt and eggs and beat again
4. mix dry ingredients and alternately with milk add to butter mixture
5. layer a 10 inch springform with parchment paper and grease it, spread batter in it and bake for about 20-25 min

Instructions Cherry Filling

- 1. drain cherries and catch juice in a sauce pan**
- 2. take 6 tbsp of the juice and mix with sugar, cinnamon and starch**
- 3. once cherry juice was brought to a boil, immediately remove from heat and stir in starch mixture**
- 4. fold in cherries and while cake is still in springform, top with cherries and let cool of in fridge**

Instructions Topping

- 1. whip cream until stiff with 1 tbsp stabilizer**
- 2. mix sugar, vanilla and sour cream with stabilizer and gently fold into whip cream**
- 2. remove cake from springform to a cake board, place a cake ring around it and spread cream topping on cherries**
- 3. place in fridge for at least 2-3 hours**
- 4. sprinkle top with chocolate flakes and remove ring**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

