# Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

---

# Lebkuchen meets Torte

Da bei uns in der Familie das Lieblingsgebäck von allen Lebkuchen in ausgefallenen Variationen ist, gibt es dieses Jahr bei uns in der Vorweihnachtszeit, den Lebkuchen, im neumodischen Gewand, integriert in einer Torte. Diese Torte symbolisiert für mich den Wunsch nach Weihnachten im Blick durch die Schneekugel, Schnee, Kälte von außen und doch die wohlige Wärme von innen, wenn die Torte angeschnitten wird. Das Eis bricht und ein leckerer Duft von Lebkuchen und Schokolade liegt in der Luft. Mit einer leckeren Tasse Glühwein und einem Stück Torte lässt sich die Vorweihnachtszeit entspannt mit der Familie genießen.

## Rezept:

### Gianduja Mousse auf Lebkuchen - Pekannussböden mit Orangenkompott und Granatapfel – Pekannusscrunch

- Orangenkompott
- Lebkuchen – Pekannussboden
- Granatapfel – Pekannusscrunch
- Gianduja – Mousse
- Ganache
- Zusammensetzung

# Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

©Celina Mattheis | Schneekugel Torte

Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

©Celina Mattheis | Schneekugel Torte

# Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

©Celina Mattheis | Schneekugel Torte

Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

# Orangenkompott

Zutaten:

6 Bioorangen
80 g Zucker
40 g Akazienhonig
100 ml Sherry
6 Nelken
2 Zimtstange

Zubereitung:

- Die Orangen waschen und die Schale sehr dünn abraspeln und den Saft der Orangen auspressen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft dabei auffangen und 200 ml abmessen.
- Zucker in einem Topf schmelzen und dazu den Honig unterrühren. Orangensaft, Schale, Sherry, Nelken und Zimtstange hinzugeben. Alles bei starker Hitze einkochen.
- Den Sherry - Orangensud durch ein Sieb streichen. Orangenfilets abtropfen lassen und in den Sud mischen.
- Alles eine Stunde durchziehen lassen.

Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

# Lebkuchen – Pekannussboden

Zutaten:

300 g Orangeat

9 Eier Größe M

675 g Zucker

3 TL Lebkuchengewürz

Salz

750 g gehackte Pekannüsse

6 Messerspitzen Backpulver

Zubereitung:

- Als erstes das Orangeat fein hacken.
- Eier, Zucker, Prise Salz und Gewürz mischen und bei hoher Anschlagstufe mindestens 10 Minuten schaumig schlagen.
- Gehackte Pekannüsse und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
- Das Orangeat zum Schluss der Masse unterheben.
- Den Teig für etwa 15 Minuten kühl stellen.
- Im vorgeheizten Ofen Umluft ca. 125°C für etwa 25 Minuten backen.
- Ein paar Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

# Granatapfel – Pekannusscrunch

Zutaten:

300 g Pekannüsse
300 g Granatapfelkerne
60 ml Wasser
90 g brauner Zucker

Zubereitung:

- In einem Topf Zucker und Wasser auflösen bis eine zähflüssige Masse entsteht.
- Zerkleinerte Pekannüsse und die Granatapfelkerne hinzugeben und gut vermengen
- Granatapfel – Pekannusscrunch auf ein Backblech verteilen und abkühlen lassen

Celina Mattheis

Backwettbewerb „Franken backt!“

# Gianduja – Mousse

Zutaten:

| | |
|---|---|
| 240 g Callebaut Dunkel 70% | 16 Eigelb Größe L |
| 600 g Gianduja Schokolade | 200 g Zucker |
| 1000 ml Schlagsahne | 4 EL Glukosesirup |

Zubereitung:

- Callebaut und Gianduja Schokolade in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Gelegentlich umrühren bis alles geschmolzen ist.
- Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen und anschließend kalt stellen.
- Eigelb ebenfalls in der Küchenmaschine etwa 4 – 5 Minuten cremig schlagen.
- Den Zucker, Glukosesirup und einen Esslöffel Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Mit einem Zuckerthermometer kochen lassen bis die Masse 115°C erreicht hat.
- Die Küchenmaschine auf höchste Stufe stellen und das Zucker-Sirup Gemisch hineinlaufenlassen. Nach ein paar Sekunden die Geschwindigkeit reduzieren und weiter mixen
- Zügig die Eigelbmasse unter die Schokolade rühren. Dazu ein Drittel der Sahne mit einmixen. Den Rest der Sahne vorsichtig unterheben.

# Ganache

Zutaten:

- 900 g Callebaut dunkel
- 600 ml Sahne

Zubereitung:

- Die Sahne aufkochen. Dann die heiße Sahne über die Schokolade gießen, so dass die Schokolade komplett bedeckt ist. Diese Mischung 3-4 Minuten stehen lassen.

- Mit einem Schneebesen sachte von der Mitte nach außen rühren.

- Abkühlen lassen, bis die Konsistenz in etwa nutellaartig ist

# Zusammensetzung

- Die Tortenböden in jeweils 3 Böden schneiden.
- Um den ersten Tortenboden einen Tortenring legen, anschließend etwas Orangenkompott in die Mitte des Bodens füllen.
- Um das Orangenkompott und darüber die Gianduja Mousse spritzen.
- Drauf das Granatapfel-Pekannuss Crunch verteilen und noch etwas Mousse darüber geben.
- Wieder einen Tortenboden darüber legen und von vorne beginnen.
- Diesen Schritt immer zwei Mal pro Torte anwenden, bis jede Torte aus 3 Böden und 2-mal Füllung besteht.

- Die Torten werden anschließend sehr gut durchgekühlt und danach mit dunkler Ganache bestrichen.

- Wenn die Torten mit Ganache bestrichen sind, können sie mit Fondant eingekleidet und dekoriert werden.