Artikel vom 29.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/dominostein-torte

Dominostein-Torte



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 10 bis 12 Stücke):
Boden: 4 Eier,
240 g Zucker,
2 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
2 TL Lebkuchengewürz,
240 g Mehl,
4 EL Backkakao.
Marzipancreme:
300 g Marzipanrohmasse,
75 g Milch.
Geleeschicht:
400 g Aprikosenmarmelade,
175 ml Orangensaft,
3 Beutel Gelatine fix.
Ganache:
100 g Sahne,
10 g Butter,
100 g Schokolade (nach Geschmack Milch- oder Zartbitterschokolade).

Dekoration: 5 bis 6 Dominosteine.

Zubereitung: Die Eier mit Zucker, Puderzucker und Salz hellcremig aufschlagen. Lebkuchengewürz, Mehl und Kakao mischen, über die Masse sieben und vorsichtig aber zügig unterheben. In einer mit Backpapier bespannten Springform (Ø 20 cm) im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft etwa 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Wenn der Boden kuppelartig hochgegangen ist, beim Abkühlen wieder platt drücken. Den kalten Boden zwei Mal waagerecht durchschneiden, den untersten Boden wieder in die Springform geben. Für die Marzipancreme die gekühlte Rohmasse raspeln und mit der Milch glattrühren. Die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden verstreichen, die andere Hälfte auf dem mittleren. Tipp: Mit einem angefeuchteten Löffel geht es leichter. Für die Geleeschicht das Gelatinefix nach Packungsanleitung mit dem Orangensaft anrühren und dann mit der Marmelade vermischen. Auf die untere Marzipanschicht die Hälfte der Marmeladenmischung gießen, darauf vorsichtig den mittleren Boden legen und leicht andrücken. Gegebenenfalls die Marzipanschicht nochmal etwas glätten. Darauf die übrige Marmelade geben und darauf den obersten Boden legen, diesen ebenfalls leicht andrücken. Alles für mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann für die Ganache Sahne, Butter und Schokolade im Wasserbad vorsichtig unter Rühren erhitzen, bis sich alles verbunden hat – nicht kochen lassen! Die gekühlte Torte vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter legen und mit der abgekühlten aber noch flüssigen Ganache übergießen, an den Rändern verstreichen, sodass alle Stellen bedeckt sind. Die Dominosteine für die Dekoration diagonal halbieren und auf der Torte platzieren.