

Sternenhimmel an Weihnachten – Schokoladentorte mit Mandarinen-Punsch-Gelee und Glanzguss

Zutaten

für eine Springform (Durchmesser 26 cm):

für den gewürzten Schokoladenkuchen:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
125 g Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
200 g Mehl
2 EL Kakao
1 TL Zimt
1 TL Anis
1/2 TL Kardamom
1 Msp Nelken
2 TL Backpulver
150 ml Milch

für das Mandarinen-Punsch-Gelee:

1 Dose Mandarinen, 350 ml
150 ml VERPOORTEN PUNSCH
5 Blätter Gelatine

für den Glanzguss:

180 g Läuterzucker (90 g Wasser und 90 g Zucker)
60 g Glukosesirup
60 g Rama Cremefine
40 g Kakaopulver
6 Blätter Gelatine

Für die Dekoration:

Rohmarzipan
Puderzucker
Essbare Perlen in Silber und Gold

Zubereitung

Gewürzter Schokoladenkuchen:

Elektro-Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zartbitterschokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, dann zusammen mit den Gewürzen zu der Butter-Eier-Masse geben. Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.



[Link zum Rezept: Sternenhimmel an Weihnachten – Schokoladentorte mit Mandarinen-Punsch-Gelee und Glanzguss](#)

Sternenhimmel an Weihnachten – Schokoladentorte mit Mandarinen-Punsch-Gelee und Glanzguss

Die geschmolzene Schokolade kurz einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 Grad im Elektro-Backofen für ca. 1 Stunde backen. Kuchen auskühlen lassen.

Mandarinen-Punsch-Gelee:

Einen Tortenring um den Kuchen legen. Gelatine für 5 Minuten einweichen. Mandarinen abtropfen lassen. Dann die Mandarinen zusammen mit dem VERPOORTEN PUNSCH fein pürieren. Gelatine nach Packungsangabe in die Punsch-Mandarinen-Masse geben. Im Kühlschrank leicht gelieren lassen. Auf den Schokoladenkuchen geben und alles im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden fest werden lassen. Den Tortenring entfernen.

Glanzguss:

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 90 g (nicht ml) Wasser und 90 g Zucker aufkochen. Das ergibt 180 g Läuterzucker. Alle übrigen Zutaten dazugeben und erhitzen. Gelatine ausdrücken und in die heiße Mischung rühren. Eine Schüssel mit Eiswasser füllen, den Topf hineinstellen und die Glasur kaltschlagen. Erst wenn der Guss beginnt leicht fest zu werden, auf die Torte auftragen. Torte kühl stellen.

Dekoration:

Rohmarzipan mit etwas Puderzucker verkneten, ausrollen und verschiedene Sterne ausstechen. Torte mit Sternen und essbaren Perlen dekorieren.

[Link zum Rezept: Sternenhimmel an Weihnachten – Schokoladentorte mit Mandarinen-Punsch-Gelee und Glanzguss](#)