

# Weihnachtstorte mit weißer Lebkuchen-Mousse, Punschkonfitüre und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 1 Torte:

Für den Schokoladen-Kuchen:

- 3 Eier
- 3 EL warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 2 EL Kakaopulver

Für die weiße Lebkuchen-Mousse:

- 2 TL Lebkuchengewürz
- 4 Blatt Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre
- 300 ml Schlagsahne
- 1 Pkg Bourbon-Vanillezucker

Für die Punschkonfitüre:

- 200 g Sauerkirschkonfitüre
- 2 EL Orangensaft
- ¼ TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 3 Spritzer Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 1 grüne Kardamomkapsel
- 2 Nelken
- 3 Tropfen Rum-Aroma
- 2 gestrichene TL Speisestärke
- etwas Wasser

Für die Eierlikör-Mousse:

- 200 ml Schlagsahne
- 4 Blatt Gelatine
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Bourbon-Vanillezucker

Für die Ganache:

- 150 ml Sahne
- 300 g weiße Kuvertüre



[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit weißer Lebkuchen-Mousse, Punschkonfitüre und Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Weihnachtstorte mit weißer Lebkuchen-Mousse, Punschkonfitüre und Verpoorten Original Eierlikör

Außerdem für die Dekoration:

Zimtstangen

Sternanis

Kardamomkapseln

Orangenscheiben von einer unbehandelten Orange

## Zubereitung

Elektro-Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Die Eier zusammen mit dem warmen Wasser mit dem Handmixer schaumig schlagen. Vanillezucker und Zucker unterrühren und 5 Min. auf höchster Stufe des Handmixers schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen. auf den Teig sieben und kurz verrühren. Dann den Teig in eine gefettete 18 cm Durchmesser große Springform füllen. Für ca. 35 Min. bei 180 Grad backen. Kuchen auskühlen lassen. Dann einmal waagrecht durchschneiden.

Für die weiße Lebkuchen-Mousse die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Weiße Kuvertüre grob hacken. 100 ml Schlagsahne zusammen mit dem Lebkuchengewürz erhitzen (nicht kochen), Kuvertüre darin schmelzen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Lebkuchensahne auflösen, dann alles etwas auskühlen lassen. 200 ml Sahne steif schlagen. Bourbon-Vanillezucker einrieseln lassen. Sahne vorsichtig unter die Lebkuchenmasse heben. Den unteren Kuchenboden auf einen Teller legen. Mit einem Tortenring umschließen. Die Lebkuchen-Mousse einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit für die Punschkonfitüre die Kardamomkapsel öffnen und das Innere in einem Mörser sehr fein zerstoßen. Sauerkirschkonfitüre in einen Topf geben. Zerstoßenen Kardamom, Orangensaft, Zitronensaft und –schale hinzufügen. Alles kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Zimtstange, Sternanis und Nelken hinzufügen, 10 Minuten ziehen lassen. Zimtstange, Sternanis und Nelken aus der Konfitüre entfernen. Rum-Aroma dazu geben und gut verrühren. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen. Topf mit der Punschkonfitüre wieder auf den Herd stellen, aufkochen lassen, die Speisestärke hinzufügen, gut verrühren und kurz köcheln lassen. Dann Punschkonfitüre auskühlen lassen. Die Weihnachtstorte aus dem Kühlschrank holen. Den zweiten Kuchenboden darauf legen, ringsum etwas andrücken. Punschkonfitüre darauf verteilen.

Für die Eierlikör-Mousse die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Gelatine ausdrücken und im warmen Eierlikör auflösen, abkühlen lassen. 200 ml Sahne steif schlagen. Bourbon-Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Sahne unter die Eierlikörcreme heben. Solange kühl stellen, bis die Mousse etwas fester geworden ist. Dann auf die Punschkonfitüre füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Für die Ganache die weiße Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf erwärmen, nicht kochen. Die Kuvertüre in die Sahne geben und schmelzen lassen. Alles für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen (oder alternativ über Nacht in den Kühlschrank), dabei mehrmals umrühren. Ganache aus dem Gefrierschrank holen und mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Dann den Tortenrand mit der Ganache bestreichen. Orangenscheiben auf die Torte legen.

## Leser-Tipp

Eine kleinere Weihnachtstorte, die sich gut als Dessertkuchen eignet. Das Besondere an dieser Weihnachtstorte ist das weiße Lebkuchen-Mousse und die fein abgeschmeckte Punschkonfitüre. Fruchtig, weihnachtlich passt sie sehr gut zu der Lebkuchen- und der Eierlikör-Mousse. Dazu noch der Geschmack von Schokolade und alle sind zufrieden. Eine Torte mit schönen und sehr leckeren und weihnachtlichen Aromen.

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit weißer Lebkuchen-Mousse, Punschkonfitüre und Verpoorten Original Eierlikör](#)