Für die Torte
4 Eier
95 g Zucker
100 g Vollmilchschokolade
85 g Weizen-Universalmehl
2 TL Kakao (Bensdorp)
1 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
80 g Öl

Für die Ganache
200 ml Schlagobers
150 g Zartbitterkuvertüre
2 TL Kardamom gemahlen

Für die Creme
200 ml Schlagoberes
100 g Frischkäse (Philadelphia)
100 g Naturjoghurt 3,5%
2 Sahnesteif
1 + 3 TL Vanillezucker
2 TL Zucker
1 TL Kardamom gemahlen

Fürs Eindecken
600 g weißen Rollfondant
roten und grünen Fondant

Zubereitung

Der Tortenboden lässt sich wunderbar schon am Vortag backen und in Frischhaltefolie bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufheben. Auch die Ganache bereitet man am besten schon einen Tag früher vor.

Für die Torte

4 **Eier** mit 95 g **Zucker** etwa 10 Minuten mixen, bis die Masse schön weißschaumig ist.
100 g **Vollmilchschokolade** im Wasserbad langsam schmelzen. Vorsicht: Das Wasser sollte nicht kochen!
85 g **Mehl** mit 2 TL **Kakao**, 1 TL **Backpulver** und 2 TL **Lebkuchengewürz** mischen. Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
80 g **Öl** und die Mehlmischung unter die Eier-Zucker-Masse rühren und zum Schluss die abgekühlte, noch flüssige Schokolade unterziehen.
Die Masse in eine 18 cm-Form füllen. Um zu vermeiden, dass die Torte ungleichmäßig hoch wird, hab ich eine doppelte Lage feuchtes Küchenpapier in einen Streifen aus Alufolie eingepackt und um die Tortenform gewickelt. So vermeidet man, dass die Seiten des Kuchens schneller garen und nicht richtig aufgehen. Je nach Ofen 40-55 Minuten backen – bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Für die Ganache

200 ml **Schlagobers** kurz erwärmen (nicht kochen). In der Zwischenzeit 150 g **Zartbitterkuvertüre** in kleine Stücke schneiden. Mit dem warmen Schlagobers übergießen und mit 2 TL **Kardamom** aromatisieren.
Das Ganze ein paar Minuten stehen lassen und dann glattrühren. Am besten lässt man die Creme nun über Nacht bei etwa 14° bis 16° durchziehen (das ist bei mir die Kellerzone). Hebt man sie im Kühlschrank auf, einfach eine gute Stunde vorm Weiterverwenden herausnehmen.
Am nächsten Tag die Ganache kurz mit dem Mixer cremig aufschlagen. Aber nicht zu lange, sonst gerinnt die Masse!

Für die Creme

200 ml **Schlagobers** mit einem Packerl **Sahnesteif**, 1 TL **Vanillezucker** und 2 TL **Zucker** steif schlagen.
100 g **Frischkäse** mit 100 g **Joghurt** glatt rühren. Das 2. Packerl **Sahnesteif** mit 3 TL **Vanillezucker** und 1 TL gemahlenem **Kardamom** vermischen und mit der Frischkäse-Joghurt-Masse verrühren.
Zum Schluss das Schlagobers vorsichtig unter die Frischkäse-Mischung ziehen.

Torte in 3 Teile schneiden

Den Schokoladenboden in insgesamt 3 Teile schneiden. Das hab ich nach der „Zwirn-Methode“ gemacht – die ist besonders für Ungeübte wie mich ganz praktisch, weil man so einen schiefen Boden vermeidet.

Ganz einfach: Mit einem scharfen Messer die Torte rundherum etwa 1 cm tief einritzen, dann einen Zwirn herumwickeln und die Enden des Fadens vor der Torte kreuzweise zusammenziehen – so erhält man eine fein säuberlich geschnittene Fläche.
Ich habe mit dem oberen Schnitt begonnen, die erste Tortenschicht zur Seite gelegt und dann den unteren Teil halbiert.

So wird die Torte zusammen gesetzt

Den ersten der drei Tortenteile auf einer Tortenplatte platzieren. Jetzt gehts los mit jeweils einer Schicht Weihnachtsmarmelade (>> Rezept unter www.candid-moments.at/weihnachtsmarmelade) und Creme. Wichtig: Beides nicht bis ganz zum Rand hin streichen, 1 bis 2 cm frei lassen – durchs Auflegen der weiteren Schichten, verteilen sich Marmelade und Creme ohnehin noch nach außen. Und es sollte keinesfalls über den Rand laufen!
Den mittleren Tortenboden auf die Creme setzen und wieder mit Marmelade und Creme bestreichen. Den dritten und letzten Boden drauf setzen.

Nun die komplette Torte großzügig mit Ganache überziehen. Falls die Ganache beim Verarbeiten etwas zu fest ist, für ein paar Sekunden in der Mikrowelle weicher werden lassen. Die Torte nun über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Der Fondant

Etwa 600 g weißen **Rollfondant** mit dem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Grundsätzlich: Am Anfang nicht zu dünn ausrollen - lieber dicker, dann kann weniger passieren. :-) Den Fondant nun vorsichtig über die Torte legen. Immer HINTER der Torte arbeiten. Am leichtesten funktioniert das, wenn man sie auf einen Drehteller stellt. Den Fondant mit einem scharfen Messer rundherum abschneiden.

Als Dekoration habe ich aus grün eingefärbtem Fondant Blätter in unterschiedlichen Größen ausgestochen und mit einem Holzstäbchen Muster geprägt. Aus rotem Fondant wurden die Beeren gezaubert.

Zum Befestigen: Staubzucker mit ein bis 2 Tropfen Wasser (lieber zuerst zu trocken als zu feucht machen!) mischen und die Blätter und Beeren damit festkleben. Wer mag, kann sich als kleine Hilfe einfach einen Ring aus Alufolie formen, damit beim Zusammenkleben am Ende tatsächlich ein Blätterkranz entsteht.

Gutes Gelingen!