Dominosteine mit Walnussmarzipan

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	213 kcal	Fett:	10,6 g
Eiweiß:	3,6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4,1 g
Kohlenhydrate:	24 g	ungesättige Fettsäuren:	6,5 g

Zubereitungszeit:
90 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

Zutaten für 40 Portionen :

Für den Teig:
- 100 g flüssiger Honig
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Mehl
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 1/2 TL Backpulver
- Jodsalz

Für das Gelee:
- 6 Blätter weiße Gelatin
- 600 g Himbeergelee
- 4 EL Zitronensaft

Für das Marzipan:
- 100 g kalifornische Walnusskerne
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 4 EL Amaretto

Für die Dekoration:
- 500 g Zartbitterkuvertüre
- ganze kalifornische Walnusskerne zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Für den Teig Honig, Zucker und Butter aufkochen und leicht abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob hacken und in die warme Honigmasse rühren.

2. Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Honigmasse und Ei kräftig unterrühren.

3. Den Teig sofort in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform (20 x 30 cm) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) 12-15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

4. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeergelee und Zitronensaft aufkochen und glattrühren. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Gelee auf den Kuchenboden gießen. Mindestens vier Stunden kaltstellen.

5. Für das Marzipan die kalifornischen Walnusskerne sehr fein mahlen. In einer Pfanne kurz anrösten. Vom Herd nehmen.

6. Marzipan-Rohmasse grob reiben. Walnüsse, Marzipan und Amaretto zu einer glatten Masse verkneten. Auf Klarsichtfolie zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen und auf das Gelee stürzen. Klarsichtfolie abziehen. Den Kuchen aus der Form lösen.

7. Zartbitterkuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen - die Kuvertüre sollte nicht wärmerr als 37°C werden. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.

8. Den Kuchen in ungefähr 40 gleichmäßige 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in die Kuvertüre tauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen, jeweils mit einer Nusshälfte dekorieren und dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech trocknen lassen.