

Apfel Punsch Torte

Von Kuchenfee

In der Wintersaison gibt es doch nichts Schöneres als die Küche mit festlichen Aromen zu füllen, und genau das erwartet euch heute. Diese Torte ist nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein wahres Geschmackserlebnis. Die aromatische Apfelfüllung, getränkt mit einem Hauch von Apfelpunsch und vereint mit zarten Rosinen, wird von einer verführerischen weißen Schokoladencreme umhüllt. Und das Beste? Sie ist alkoholfrei, aber natürlich könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen und sie nach Wunsch mit einem Schuss Wein verfeinern. 🍷 ✨

Auch für alle Naschkatzen unter euch habe ich eine Variante mit Cranberries vorbereitet. Und wer Lust auf etwas anderes hat, kann die Äpfel gerne gegen saftige Birnen tauschen. Diese Torte ist nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch super einfach zuzubereiten, ohne Gelatine, dafür mit der magischen Agartine! Ich teile heute ein erprobtes Konditorrezept, direkt aus meiner Backstube. Lasst uns gemeinsam in die winterliche Backwelt eintauchen und diese Leckerei zaubern. Vergesst nicht, eure Kreationen in der Backcommunity zu teilen - ich bin gespannt auf eure Interpretationen dieses festlichen Genusses. Also, schnappt euch eure Schürzen, Vorheizt den Ofen und lasst uns zusammen in die süße Magie eintauchen. Viel Spaß beim Backen! 🍷 ✨



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	3 Std.	n/a	3 Std. 20 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 6 x Eier
- Gr. M
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp Lebkuchengewürz
- 240 g Mehl

APFELKUPPEL

- 200 g Äpfel
- Cox oder Fuji
- 150 ml Apfelsaft
- oder Weisswein
- 1 EL Agartine
- 2 EL Zucker
- 100 g Frischkäse
- 200 ml Sahne

SAHNEFÜLLUNG

- 600 ml Sahne
- 300 g Kuvertüre
- weiss
- 250 ml Milch
- 2 TL Agartine

AUSSERDEM

- 1 Paket Tortenguss
- Etwas Apfelsaft
- Etwas Zucker
- 10 g Rosinen
- optional
- 300 ml Sahne
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Sahnesteif

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Waage
- Spritzbeutel
- Topf
- Schüssel
- Schneebesen
- Küchenmaschine / Handrührgerät

- 02** Eier mit Zucker & Salz rund 10 Minuten auf voller Geschwindigkeit aufschlagen.
- 03** Mehl & Gewürz mischen und auf die Masse sieben, mit Liebe unterheben und in die Springform füllen.
- 04** Den Biskuit rund 30 Minuten goldig backen, danach den Biskuit mit der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
- 05** Ist der Biskuit ausgekühlt, kann er aus der Form gelöst und zwei mal waagerecht geschnitten werden, sodass drei Böden entstehen.
- 06** Den unteren Boden wieder in die Form legen, Springform festziehen.
- 07** In eine kleine Schüssel, die in die Springform passt aber nicht höher als die Springform ist, eine Lage Alufolie oder Frischhaltefolie legen und dann mit dem mittleren Boden auslegen. Hierzu ist es hilfreich den Boden zur Mitte hin einzuschneiden und in einander zu drehen. Der Überschuss des Bodens abschneiden.

2. APFELKUPPEL

- 01** Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 02** Die Äpfel mit dem Apfelsaft und dem Zucker für einige Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, dann die Agartine einrühren und zwei bis drei Minuten brodelnd aufkochen, dann von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.
- 03** Wer möchte, kann etwa 20 g Rosinen zur Apfelmasse geben und diese mitkochen, so werden sie extra saftig.
- 04** Ist die Apfelmasse nur noch lauwarm, kann der Frischkäse eingerührt und die Sahne geschlagen werden.
- 05** Sobald die Masse anfängt zu gelieren, noch die Sahne unterheben und die fertige Masse dann in die ausgelegte Biskuit Schüssel geben und kalt stellen.

3. SAHNEFÜLLUNG

- 01** Milch mit Agartine rund zwei Minuten brodelnd aufkochen, dabei konstant rühren dann vom Herd nehmen und die Kuvertüre dazu geben.
- 02** Die Kuvertüre einige Minuten in der heißen Flüssigkeit sitzen lassen, dann gründlich verrühren und abkühlen lassen bis sie kurz vorm Gelieren ist.
- 03** Sahne steif schlagen und unter die Kuvertüremischung heben.

4. ZUSAMMENSETZEN

- 01** Die durchgekühlte Apfelkuppel vorsichtig auf den unteren Boden in der Form stürzen, dann die Kuvertüremischung vorsichtig in die Springform, um die Kuppel füllen und mit dem letzten Boden bedecken.
- 02** Für mindestens zwei Stunden am besten aber über Nacht sollte die Torte nun kalt gestellt werden.
- 03** Sobald die Torte durchgekühlt ist, die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und etwa die Hälfte auf den Boden streichen, erneut rund eine Stunde kühlen. Die restliche Sahne solange ebenfalls kalt stellen.

- 04** Ist die Sahnedecke gekühlt, den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Apfelsaft und optional extra Zucker & Rosinen herstellen, etwas abkühlen lassen.
- 05** Wenn der Tortenguss zu gelieren beginnt, über die gekühlte Sahnedecke laufen lassen und fest werden.
- 06** Die Springform mit einem Messer vorsichtig lösen und der restlichen Sahne zum einstreichen sowie dekorieren der Torte verwenden.