

Bratapfel Karamell Torte

Von Natpicha

Beim Backen dieser Bratapfel Karamell Torte, schweben so himmlische Düfte durch die Räume, dass man am liebsten für immer durch diese Flut an weihnachtlichen Aromen schwelgen möchte. Die Torte besteht aus einem saftigen Apfelteig, einer Crème Pâtissière sowie einer Apfel-Zimt Füllung, getoppt mit Marzipan. Alles umhüllt in einer leckeren Karamell Swiss Meringue Buttercreme und ummantelt mit gehobenen Mandeln.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	1 Std.	n/a	2 Std.

12 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN:

- 340 g Butter
- 285 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 1½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zimt
- 150 g Zucker
- 160 g brauner Zucker
- 200 g Eier
- ca. 4 Eier
- 1 EL Vanillepaste
- 300 g geriebene Äpfel

KARAMELL:

- 220 g Zucker
- 150 ml Sahne
- 15 g Butter
- 1 Prise Meersalz
- grob

CRÈME PÂTISSIÈRE:

- 35 g Stärke
- 100 g Zucker
- 2 Eigelb
- 500 ml Milch
- 1 TL Vanillepaste

KARAMELL SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- 120 g Eiweiß
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- zimmerwarm/weich!
- ½ TL Vanillepaste
- Karamell

APFEL-ZIMT FÜLLUNG:

- 200 g Äpfel
- 120 ml Wasser

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Springform
- Gummilippe
- Topf
- Schneebesen

50 g Zucker

1 TL Zimt

20 g Stärke

25 g Zucker

30 ml Wasser

100 g Marzipan

DEKO:

200 g gehobelte Mandeln

OPTIONAL ZUR DEKO:

150 g Marzipan

Äpfel

Zimtstangen

Spekulatiusgewürz

Zubereitung

1. BODEN:

- 01** Butter in einem Topf bei niedriger-mittlerer Hitze schmelzen und solange simmern lassen, bis die Milchzuckerbestandteile der Butter braun werden und sich am Topfboden absetzen. Die geschmolzene Butter fängt an sehr nussig zu riechen und sollte eine gold-braune Farbe haben.
- 02** Braune Butter durch ein feines Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.
- 03** In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt sieben und beiseite stellen.
- 04** Äpfel entkernen, schälen und anschließend reiben.
- 05** In einer großen Schüssel Zucker, braunen Zucker, Eier und Vanillepaste verrühren.
- 06** Danach die leicht abgekühlte braune Butter zu der Eier-Zucker-Masse geben und gut verquirlen.
- 07** Die gesiebten trockenen Zutaten hinzufügen und verrühren.
- 08** Abschließend die geriebenen Äpfel unterheben.
- 09** Einen Backring mit 22cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
- 10** Bei 170Grad O/U Hitze für ca. 1 Std backen.
- 11** Den Kuchenboden auf einem Kuchengitter und bedeckt mit einem Küchentuch abkühlen lassen.
- 12** Wenn der Boden vollständig abgekühlt ist, diesen in 3 gleichmäßige Böden schneiden.

2. KARAMELL:

- 01** Zucker in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen.

02 Sahne in der Mikrowelle erwärmen.

03 Ist der Zucker geschmolzen und karamellisiert, Topf sofort vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die erwärmte Sahne hinzufügen.

04 Vorsicht!: Beim Hinzufügen der Sahne blubbert das Karamell stark auf.

05 Anschließend die kalte Butter hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren.

06 Prise Meersalz hinzufügen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

3. CRÈME PÂTTISIÈRE:

01 Stärke, Zucker und Eigelb miteinander verquirlen.

02 Milch mit Vanillepaste aufkochen.

03 Wenn die Milch aufgeköcht ist 2-3 kleine Kellen gekochte Milch unter ständigem Rühren in die Eiermasse geben.

04 Die nun erwärmte Eier-Milch-Masse zurück in die restliche aufgeköchte Milch fügen.

05 Anschließend alles nochmal bei mittlerer Hitze aufkochen und durchgehend rühren. Wenn die Masse dicklich wird, ist die Crème Pâtissière fertig.

06 Nun den ersten Boden zum Füllen in einen Backring legen.

07 Die Crème Pâtissière noch heiß auf den ersten Kuchenboden geben und glatt streichen.

08 Den zweiten Boden drauf legen und im Kühlschrank 2 Std abkühlen lassen, damit die Crème fest wird.

4. KARAMELL SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

01 Eiweiß und Zucker über einem Wasserbad erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst und die Masse 70Grad erreicht hat.

02 Danach die Eiweißmasse mit der Prise Salz in einer Küchenmaschine / Handrührer solange aufschlagen, bis diese abgekühlt ist, glänzt und steif wurde.

03 Unter ständigem Schlagen Stück für Stück die weiche Butter dazu geben und gut miteinander vermischen.

04 Wurde die komplette Butter hinzugegeben, wird nun ca. 3-4 EL des gekühlten Karamells hinzugefügt und gründlich verrührt.

5. APFEL-ZIMT-FÜLLUNG:

01 Äpfel entkernen, schälen und würfeln.

02 120ml Wasser, 50g Zucker, Zimt und die Äpfel in einem Topf kochen lassen.

03 In einer kleinen Schüssel Stärke, 25g Zucker und 30ml Wasser verrühren und zu den kochenden Äpfeln hinzufügen.

04 Durchgehend rühren, bis die Apfelfüllung anfängt dicklich zu werden.

- 05** Danach vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
- 06** Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und auf den zweiten Boden einen Buttercreme Ring spritzen.
- 07** Dann mit der abgekühlten Apfel-Zimt-Füllung füllen.
- 08** Immer ein Stückchen Marzipan abreißen und auf der Füllung verteilen.
- 09** Anschließend den letzten Boden drauf legen und für mind. 1 Std in den Kühlschrank stellen.
- 10** Die Torte mit einer dünnen Schicht von der Karamell Swiss Meringue Buttercreme bestreichen und nochmals für 20-30min in den Kühlschrank stellen.

6. DEKO:

- 01** Gehobelte Mandeln bei niedriger-mittlerer Hitze in der Pfanne rösten und vollständig abkühlen lassen.
- 02** Nochmal eine dünne Schicht Karamell Buttercreme auf die Torte streichen.
- 03** Danach den Tortenrand mit den gehobelten Mandeln bedecken.
- 04** Das restliche Karamell oben auf der Torte verstreichen.
- 05** Abschließend die Torte nach Belieben mit Marzipan, Äpfeln, Zimtstangen und Spekulatiusgewürz dekorieren.