

BRATAPFEL TORTE / NAKED CAKE MIT CREMETUPFEN ZUM GLOBILÄUM



Zum diesjährigen Globiläum gibt es diese leckere Bratapfel Torte. Der Naked Cake besteht aus einem lockeren Rührteig verfeinert mit Haselnüssen und Tonkabohne. Auf den Kuchenboden kommt eine Bratapfelfüllung aus säuerlichen Äpfeln und Zimt. Diese Füllung passt perfekt zur Jahreszeit. Vollendet wird die Torte mit einer Quark Sahne Creme, welche mithilfe eines Spritzbeutels auf die Oberfläche getupft wird.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Einen Backring auf 24 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen. Den Ofen auf 170°C O/U vorheizen.

TEIG

Die Eier mit dem Zucker und Salz 4-5 Minuten weißcremig rühren. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein reiben und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittelhoher Hitze 3-4 Minuten anrösten, bis sie schön duften. Anschließend abkühlen lassen. Das Öl und die Buttermilch kurz bei niedriger Stufe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao mischen und gemeinsam mit den Haselnüssen und der Prise Tonkabohne in die Eiermasse unterheben. Dabei nicht zu lange rühren, da er sonst speckig wird und an Volumen verliert. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen für 32-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Den Ring dabei nicht entfernen.

BRATAPFELFÜLLUNG

Die Äpfel schälen, entkernen und das gewünschte Gewicht abwiegen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, Zucker und Zimt 3-4 Minuten braten. Dann mit einem Pürierstab pürieren. Die Milch und Stärke zufügen und bei mittelhoher Hitze eindicken lassen. In der Zwischenzeit die zweite Menge Milch mit dem Agaragar 2 Minuten sprudelnd kochen lassen und mit der Apfelmasse gemeinsam pürieren. Zum Schluss die Butter einrühren. Die lauwarme Masse auf den abgekühlten Boden geben und glattstreichen. Die Torte für mindestens 30 Minuten kühlstellen.

CREME

Den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren, die Sahne zugießen und mit San-apart steifschlagen.

FERTIGSTELLEN

Ein Drittel der Creme auf die Bratapfelmasse streichen und glätten. Den Tortenring mithilfe eines Tortenringmessers entfernen. Bei Bedarf den Rand nochmals glattstreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Blütentülle (14mm) füllen und die komplette Oberfläche mit den Tupfen bedecken. Die Torte mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

TEIG:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 100 g Haselnüsse
- 150 g Öl
- 150 g Buttermilch
- 1 Pr. Tonkabohne
- 200 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 25 g Kakao

BRATAPFELFÜLLUNG:

- 500 g Äpfel (säuerlich)
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 50 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 150 g Milch
- 20 g Speisestärke
- 10 g Agar Agar
- 200 g Milch
- 75 g Butter

QUARKCREME:

- 500 g Sahne
- 500 g Quark
- 1 TL Vanilleextrakt
- 60 g Puderzucker
- 10 TL San-apart

BRATAPFEL TORTE / NAKED CAKE MIT CREMETUPFEN ZUM GLOBILÄUM



Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM BESTREUEN:

½ TL Zimt