



Sonntagskuchen

Claudia-Hennicke. Pöschk

Freitag, 13.12.2024

Winterapfeltorte mit gesalzenem Karamell

Für 10-12 Stücke

Zutaten

Für das Apfelkompott

300 g Äpfel, säuerlich
4 EL Zitronensaft
100 g Zucker
250 ml Apfelsaft
200 ml Weißwein (oder Apfelsaft)
0,5 Zimtstange
1 Sternanis
3 EL Calvados, Apfelbrand oder Apfelsaft
1 Blatt Gelatine, weiß
20 g Weizenstärke

Für die Böden

80 g Löffelbiskuits
100 g Marzipanrohmasse
8 Eier (Größe M), getrennt
285 g Zucker
etwas Salz
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Zitronenpaste (siehe Tipp)
100 g Butter
120 g Weizenmehl (Type 405)
80 g Haselnuss-Krokant

Für die Tränke

80 g Wasser
150 g Zucker
4 EL Calvados, Apfelbrand oder Apfelsaft

Für die Buttercreme

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
etwas Salz
1 TL Vanillezucker
440 g Butter, zimmerwarm

Für die Karamellglasur

100 g Kuvertüre, weiß
2 Blatt Gelatine, weiß
120 g Schlagsahne
1 TL Vanillezucker
80 g Glukose (oder flüssiger Honig)
110 g Zucker
50 g Salzbutter (oder 50 g Butter & 2 g Salz)
etwas Zimtzucker, zur Garnitur des Tortenrandes

Außerdem:

2 Backbleche
4 Bögen Backpapier



Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)
digitales Küchenthermometer
Tortenscheibe/Tortenretter

Zubereitung

1. **Für das Apfelkompott** die Äpfel abbrausen, trocknen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Würfel sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
2. Den Zucker in einem mittelgroßen Topf hellbraun karamellisieren.
3. Mit Apfelsaft und Wein ablöschen, Zimtstange und Sternanis zugeben und aufkochen. Calvados zugeben.
4. Apfelwürfel und Zitronensaft in den Karamellsud geben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze etwa 10 Minuten bissfest kochen.
5. Apfelwürfel in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen und abkühlen lassen. Apfel-Wein-Sud dabei auffangen und abkühlen lassen.
6. Zimtstange und Sternanis aus dem Apfelkompott nehmen.
7. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
8. 200 ml Apfel-Wein-Sud zurück in den Topf geben und aufkochen.
9. 5 EL kalten Apfel-Wein-Sud und Stärke in einer kleinen Schale verrühren und den kochenden Apfel-Wein-Sud damit binden.
10. Topf von der Kochstelle nehmen. Erst die ausgedrückte Gelatine, dann die Äpfel unterrühren.
11. **Für die Biskuitböden** die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zu feinen Bröseln zerkleinern.
12. Marzipan in eine Schüssel geben von Hand mit den Eigelben vergreifen, indem man nacheinander jeweils ein Eigelb zufügt, vergreift und dann den Vorgang wiederholt, bis alle 8 Eigelbe unter das Marzipan gearbeitet sind.
13. Mit den Quirlen eines Handrührers oder in einer Küchenmaschine 65 g Zucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenpaste zugeben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren.
14. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und kurz abkühlen lassen.
15. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
16. Butter langsam unter die Eigelb-Marzipanmasse rühren.
17. Eiweiß und restlichen Zucker (220 g) in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen Schnee schlagen.
18. Mehl sieben und mit Krokant und Bröseln mischen.
19. Die Hälfte vom Eischnee auf die Eigelb-Marzipanmasse geben und vorsichtig unterheben.
20. Restlichen Eischnee und die Mehlmischung ebenso vorsichtig unterheben.
21. Auf Backpapier 4 Kreise (à Ø 26 cm) zeichnen und die Biskuitmasse in den Kreisen verstreichen.
22. Backpapier vorsichtig auf ein Blech ziehen und die Biskuitböden nacheinander im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 8-11 Minuten backen. Biskuitböden auf dem Backpapier auf einem Gitter auskühlen lassen.
23. Inzwischen **für die Tränke** Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren mit einem Rührlöffel erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Calvados unterrühren und beiseitestellen.
24. **Für die Buttercreme** Eier, Zucker und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben und unter Rühren mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad auf 45-50 Grad warm aufschlagen.
25. Die Masse in der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät "kalt" schlagen etwa 38 Grad und beiseitestellen.
26. Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten schaumig rühren.
27. Eimasse zugeben und unterrühren. Creme beiseitestellen.

28. **Zur Fertigstellung** einen Biskuitboden auf eine Tortenscheibe legen, mit einem Tortenring umstellen und mit einem Drittel der Calvados-Tränke tränken.
29. Zwei Drittel der Buttercreme einfüllen und glattstreichen.
30. Den zweiten Boden auflegen, ebenso tränken, etwas Buttercreme darauf glattstreichen und die Hälfte vom Apfelkompott einfüllen und glattstreichen
31. Den dritten Boden auflegen, ebenso tränken, etwas Buttercreme einfüllen, glattstreichen und das restliche Apfelkompott darauf glattstreichen.
32. Den vierten Boden auflegen und die Torte für etwa 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
33. Inzwischen **für die Karamellglasur** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.
34. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
35. Sahne, Vanillezucker und Glukose verrühren.
36. Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit der Sahnemischung ablöschen.
37. Mischung durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und nach und nach die Kuvertüre unterrühren.
38. Erst die ausgedrückte Gelatine unterrühren, dann die Salzbutter mit einem Pürierstab einarbeiten.
39. **Zur Fertigstellung** die Torte aus dem Ring lösen, mit der restlichen Buttercreme einstreichen.
40. Tortenrand mit Zimtzucker bestreuen und auf eine Servierplatte setzen.
41. Karamellglasur so auf der Torte verteilen, dass sie tropfenförmig an den Seiten hinunterläuft.

Tipp: Aus Zucker und Zitronen lässt sich ganz schnell eine Zitronenpaste zubereiten, die man besonders gut zum Backen verwenden kann! Dafür 250 g Biozitronen abbrausen, vierteln und in Würfel schneiden, dabei die Blüten- und Stielansätze sowie die Kerne entfernen. Die zerkleinerten Zitronenstücke mit 250 g Zucker in einen Standmixer geben und fein mixen. Die Zitronenpaste in einen Behälter abfüllen, mit Namen und Datum versehen und im Kühlschrank aufbewahren, alternativ eingefrieren. Die Zitronenpaste ist im Kühlschrank ca. 3 Wochen und tiefgekühlt 2 Monate haltbar.

Tipp: Das Apfelkompott und die Tränke können am Vortag zubereitet werden.