

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Globilium

Bratapfel-Torte

Globus

Zutaten

Teig

3 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Haselnüsse
150 ml Öl
150 ml Buttermilch/Kefir
200 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
25 g Kakao
1 Prise Tonkabohne

Bratapfelfüllung

500 g Äpfel (säuerlich)
1 EL Zitronensaft
50 g Zucker
2 TL Zimt
150 ml Milch
20 g Stärke
10 g Agar-Agar
200 ml Milch
75 g Butter

Quarkcreme

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

Zum Bestreuen

1/2 TL Zimt



1 Std. 24 cm 3 Std.

32–35 Min. 170 °C Ober-/Unterhitze

Dieser Naked Cake mit Cremetupfen eignet sich perfekt als Geburtstagskuchen.

1 Vorbereitung

Einen Backring auf 24 cm einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 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 der Teig sonst speckig wird und an Volumen verliert. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen für 32–35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Den Ring dabei nicht entfernen.

3 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 (150 ml) und Stärke hinzufügen und bei mittelhoher Hitze eindicken lassen. In der Zwischenzeit die zweite Menge Milch mit dem Agar-Agar 2 Minuten sprudelnd kochen lassen und mit der Apfelmasse gemeinsam pürieren. Zum Schluss die Butter einrühren. Die lauwarmer Masse auf den abgekühlten Boden geben und glatt streichen. Die Torte für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

4 Quarkcreme

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

5 Fertigstellen

Ein Drittel der Creme auf die Bratapfelmasse streichen und glätten. Den Tortenring mithilfe eines Tortenringmessers entfernen. Bei Bedarf den Rand nochmals glatt streichen.

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Blütentülle (14 mm) füllen und die komplette Oberfläche mit Tupfen bedecken.

Die Torte mit etwas Zimt bestreuen und servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

