

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Apfeltorte

mit Zimtstreuseln und Salzkaramell



globus.de



8-12 Stücke



30-35 min
Backzeit



mittel



2x Springformen
18 cm



Zutaten Zimt-Biskuit

- 4 Eier, zimmerwarm
- 190 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 190 ml Öl
- 190 ml Milch
- 290 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 1 TL Zimt

Zutaten Apfel-Zimt-Fruchteinlage

- 2-3 Äpfel (600 g)
- 3 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 5 EL Apfelsaft

Zutaten Weiße Schoko-Mascarpone

- 110 g weiße Schokolade
- 60 g Schlagsahne
- 180 g Mascarpone
- 150g Schmand

Zutaten Zimtstreusel

- 25 g Butter
- 45 g brauner Zucker
- 25 g Mehl
- 1 TL Zimt

Zutaten Salzkaramell

- 40 g Schlagsahne
- 60 g Zucker
- 25 g kalte Butter
- 1 Prise Fleur de Sel

Zutaten Swiss-Meringue-Buttercreme

- 2 Eiweiß
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 145 g Butter, zimmerwarm

Zutaten Dekoration

- 1 TL Zimt
- 3 TL Zucker

So geht's:

1 Zubereitung Zimt-Biskuit:

Den Backofen auf 175°C vorheizen und zwei runde Backformen mit dem Durchmesser von 18 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz bei mittlerer Stufe etwa 10 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Zunächst das Öl und anschließend die Milch nach und nach unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Danach Mehl, Backpulver und Zimt mischen, auf die Ei-Zucker-Öl-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Springformen streichen und 30-35 Minuten im Ofen backen.

2 Zubereitung Apfel-Zimt-Fruchteinlage:

Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einem Topf mit geschlossenem Deckel dünsten. Sobald die Apfelstücke leicht durchgegart sind (sie sollten jedoch noch etwas bissfest sein), Apfelsaft mit der Speisestärke glatt rühren. Nun das Speisestärke-Gemisch unterrühren, bis eine pudding-ähnliche Konsistenz entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und die Fruchteinlage vollständig auskühlen lassen.

3 Zubereitung Weiße Schoko-Mascarpone:

Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf erhitzen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hineingeben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank herunterkühlen lassen. Die Mascarpone und Schmand in eine Rührschüssel geben und kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Die weiße Ganache hinzugeben und auf niedriger Stufe ebenfalls einrühren. Die fertige Creme in einen Spritzbeutel geben und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

4 Zubereitung Zimstreusel:

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Für die Zimstreusel Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, braunen Zucker, Mehl und Zimt einrühren und die Zutaten zu feinen Streuseln vermengen. Die Streusel gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und 8-10 Minuten backen.

5 Zubereitung Salzkaramell:

Die Sahne in einem Topf auf niedriger Stufe erwärmen, nicht kochen. In einem separaten Topf den Zucker bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Sobald der Zucker goldbraun ist, die Hitze reduzieren, die Butter hinzufügen und umrühren bis sie geschmolzen ist. Die Sahne anschließend nach und nach unterrühren bis eine glatte Masse entsteht, mit Fleur de Sel abschmecken und im nächsten Schritt lauwarm weiterverarbeiten.

6 Zubereitung Swiss-Meringue-Buttercreme:

Eiweiß, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 60°C bringen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eiweiß-Zucker-Masse in der Küchenmaschine steif und glänzend aufschlagen bis sie Raumtemperatur erreicht hat. Nun die zimmerwarme Butter nach und nach zur Eiweiß-Zucker-Masse geben und alles zu einer glatten Buttercreme verrühren. Achtet bei diesem Schritt unbedingt darauf, dass Eiweiß-Zucker-Masse und Butter die gleiche Temperatur haben, ansonsten gerinnt die Creme.

7 Fertigstellung:

Die ausgekühlten Zimt-Biskuitböden jeweils einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 4 Bodenschichten erhält. Nun die erste Bodenschicht in einen Tortenring mit entsprechendem Durchmesser legen. Am äußeren Rand zunächst eine Bahn von der Weißen Schoko-Mascarpone aufdressieren und die Innenfläche der Bodenschicht mit der Hälfte der Apfel-Fruchteinlage auffüllen. Nun die 2. Bodenschicht darauf geben und anschließend die Weiße-Schoko-Mascarpone gleichmäßig auf dem ganzen Boden verstreichen. Die bereits ausgekühlten Zimtstreusel gleichmäßig darauf verteilen. Dann die 3. Bodenschicht darauf setzen und die erste Schichtung wiederholen. Dabei am äußeren Rand entlang eine Bahn Creme spritzen und die Innenfläche des Bodens mit der restlichen Apfel-Fruchteinlage auffüllen. Die 4. Bodenschicht oben auflegen und die Torte für etwa 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

8 Dekoration:

Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, kann sie aus dem Tortenring gelöst werden. Verteile die Hälfte der Swiss-Meringue Buttercreme mit einer Winkelpalette auf dem Deckel und am äußeren Rand der Torte. Stelle die Torte anschließend zum Kühlen für etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, kann verziert werden. Den Deckel der Torte mit Salzkaramell überziehen und am besten mit einer Winkelpalette verstreichen. Zimt mit Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen und am Tortenrand leicht andrücken.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

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

globus.de/suessebackideen