

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Bratapfelbuttercremetorte

Für ca. 14 Stück

Zutaten:

Für den Schokoladenboden:

5 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker (ca. 8 g)
80 g Mehl (Type 405)
70 g Weizenstärke
10 g Kakao
etwas Zimt
etwas Lebkuchengewürz
40 g Butter



Für die Bratapfelüllung:

350 g Äpfel
200 ml Weißwein
110 g Zucker
20 ml Zitronensaft
1 g Zimt
1 Stck. Sternanis
15 ml Apfelbranntwein (38%)
1 Blatt Gelatine
45 g Weizenstärke

Für die Bratapfel-Canache:

100 g Zucker
1 l Apfelsaft
1 Zimtstange
3 Nelken
2 Stck. Sternanis
2 Streifen Orangenschale
40 g Honig
40 ml Zitronensaft
130 g Sahne
2 g Lebkuchengewürz
200 g weiße Schokolade
50 g Kuvertüre, Vollmilch

Für die Buttercreme:

500 g weiche Butter

Für die Dekoration:

800 g Rollfondant, weiß
blaue, rote, grüne, schwarze Lebensmittelfarbe
Schneekristallausstecher

Zubereitung:

1. Für den Schokoladenboden den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier, den Zucker, 20 ml Wasser sowie das Salz und den Vanillezucker über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen auf ca. 40 Grad warm schlagen, in die Küchenmaschine oder Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen 5 bis 8 Minuten lang

- auf ca. 38 Grad kaltschlagen bis eine dickliche, cremige Masse entsteht. Das Mehl, die Weizenstärke, sowie den Kakao, den Zimt und das Lebkuchengewürz über die Eiermasse sieben, mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. In einem Topf die Butter zerlassen, mit etwas von der cremigen Eiermasse glatrühren, zur übrigen Eiermasse dazugeben, vorsichtig unterrühren, in die vorbereitete Springform füllen und ca. 30 bis 35 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen backen.
3. Für die Bratapfelfüllung die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel (ca. 1x1 cm) schneiden. 280 ml Wasser mit dem Weißwein, dem Zucker, dem Zitronensaft, dem Zimt und dem Sternanis aufkochen. Den Apfelbranntwein dazugeben. Die Apfelwürfel hinzufügen und ca. 10 -15 Minuten dünsten. Die Apfelwürfel sollten weich sein, aber noch Biss haben. Anschließend die Apfelwürfel abgießen und gut abtropfen lassen. Den Weinsud dabei auffangen.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. 200 ml des Weinsuds aufkochen. 50 ml Weinsud mit der Weizenstärke anrühren und den kochenden Sud damit binden, die eingeweichte Gelatine dazugeben, anschließend die blanchierten Äpfel hinzufügen.
5. Für die Bratapfel-Canache den Zucker karamellisieren, mit etwas Apfelsaft ablöschen, den übrigen Saft nach und nach dazugeben. Die Zimtstange, die Nelken, den Sternanis sowie die Orangenschalen zum Apfelsaft geben und auf ca. 250 ml einreduzieren, anschließend den Apfelsud durch ein Sieb abschütten.
6. In einem Topf 250 ml Apfelsud mit dem Honig, dem Zitronensaft, der Sahne und dem Lebkuchengewürz aufkochen. Die weiße Schokolade und die Vollmilchkuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und den heißen Apfelsud nach und nach langsam in die Schokolade einrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Die Canache gut abkühlen lassen.
- Unser Tipp: für eine bessere Bindung der Canache kann man einen Pürierstab benutzen.
7. Für die Buttercreme die Butter schaumig rühren und nach und nach die Bratapfel-Canache unterrühren.
8. Zur Fertigstellung den Schokoladenboden dreimal horizontal durchschneiden, den untersten Boden in einen Tortenring (Ø 26 cm, 5 cm hoch) einlegen, mit Apfelsud tränken. Ca. 200 g Buttercreme auftragen und glattstreichen. Den zweiten Schokoladenboden auflegen, mit Apfelsud tränken, ca. 100 g Buttercreme aufstreichen, die Bratapfelfüllung darauf verteilen, mit ca. 100 g Buttercreme abschließen. Den dritten Boden auflegen, mit Apfelsud tränken, ca. 200 g Buttercreme einfüllen und glattstreichen. Den letzten Boden auflegen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde festwerden lassen. Die Torte aus dem Ring lösen und komplett mit der übrigen Buttercreme einstreichen.
9. Für die Dekoration ca. 200 g von dem weißen Rollfondant hellblau einfärben und diesen zu einem dünnen langen Streifen (ca. 2 mm dick, ca. 88 cm lang, 5 cm breit) ausrollen. Der Streifen muss einmal um die Torte gelegt werden können. Den übrigen weißen Rollfondant ebenfalls 2 mm dick rund ausrollen (ca. Ø 30 cm), wellenförmig rundherum abschneiden und die Torte damit belegen. Einen Schneemann, 2 Tannen und Schneebälle modellieren, Schneekristalle in 3 verschiedenen Größen ausstechen die Torte mit allen Elementen nach Lust und Laune dekorieren.