

Apfel-Sahnetorte

Äpfel, Nüsse, Karotten, damit kommt der Herbst auf den Gaumen! Die Apfel-Sahnetorte von Joachim Feinauer kann sich auf jeder festlichen Tafel sehen lassen. Raffinierte Rübli-Böden sind die Grundlage, darauf hat der SWR4-Backexperte eine fruchtige Füllung und cremige Apfelsahne zu einer unwiderstehlichen Torte geschichtet.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Feinauer, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste

Für die Rüblimasse:

165 g Karotten
3 Eier
105 g Zucker
100 g Butter, zimmerwarm
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Bio-Orange
115 g Weizenmehl
5 g Backpulver
70 g Haselnüsse, gemahlen
35 g Milch
Dunkle Kuvertüre

Für die Apfelfüllung:

400 g Äpfel (säuerliche Sorte)
1 Zitrone
1 gehäufte Eschöpfel Puderzucker
300 g Apfelsaft
20 g Speisestärke

Für die Apfelsahne:

7 Blatt weiße Gelatine
165 g Apfelsaft
75 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
700 g Sahne

Für die Dekoration:

Geröstete Mandelblättchen
Puderzucker
Sahne
1 Apfel

Außerdem:

Tortenring, Durchmesser ca. 26 cm
Backpapier
Backblech
Öl für den Tortenring
Puderzucker für den Tortenring
Spritzebeutel mit Tülle

Backzeit für die Rüblimasse-Böden:

Ca. 12 Minuten bei 190 Grad (mittlere Schiene, Unter-/Oberhitze)

Kühlzeit für die Rüblimasse-Böden:

30 Minuten

Kühlzeit für die Torte:

3 Stunden im Kühlschrank

Zubereitung:

Den Tortenring nacheinander auf zwei Bögen Backpapier auflegen, mit dem Bleistift am inneren Rand entlangfahren, die aufgezeichneten Kreise dann ausschneiden. So hat man die Schablonen für die beiden Tortenböden.

Rüblimasse:

Die Karotten waschen, schälen und sehr fein reiben. Die Eier trennen. Vom Zucker 65 g abwiegen und mit Butter, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel aufschlagen. Nacheinander die Eigelbe hinzufügen. Von der Orange die Schale abreiben und untermengen, die Masse schaumig rühren. Eiweiß mit Restzucker (40 g) zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Butter-Eier-Masse heben. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und zusammen mit der Milch unter ständigem Rühren nach und nach zugeben. Zum Schluss die geriebenen Karotten gleichmäßig unterziehen.

Diese Rüblimasse auf den Backpapier-Kreisen aufstreichen. Auf einem Boden zwei Drittel davon bis zum gezeichneten Rand hin verstreichen. Auf der zweiten Schablone die restliche Masse dünner und nicht bis zum Rand auftragen. Die bestrichenen Böden auf Backpapier ziehen und wie genannt backen, dann auskühlen lassen. Etwas Kuvertüre im Wasserbad flüssig machen, diese dann auf einer Seite des dick mit Rüblimasse bestrichenen Bodens verteilen.

Mein Spezialtipp:

Der mit Kuvertüre bestrichene Boden kommt nachher ganz unten in den Tortenring, er ist sozusagen die „Basis“ für die Torte. Denn Kuvertüre passt nicht nur geschmacklich hervorragend zur Rüblimasse, sie „dichtet“ gleichzeitig die Torte auch ab.

Apfelfüllung:

Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit dem Saft einer halben Zitrone mischen, mit Puderzucker bestäuben und in einer Pfanne leicht karamellisieren (Äpfel sollten noch Biss haben). Vom Apfelsaft eine kleine Menge abnehmen und darin die Speisestärke verrühren. Restlichen Saft aufkochen, dann die angerührte Stärke zugeben und so lange rühren, bis die Masse klar ist. Anschließend die Apfelstücke unterheben.

Apfelsahne:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Apfelsaft mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, leicht erwärmen und in die Apfelsaftmischung rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Apfelsaftmischung leicht zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben.

So wird geschichtet:

Tortenring mit Öl einstreichen und mit Puderzucker bestreuen. Dann auf den mit Kuvertüre bestrichenen Boden (Kuvertüre-Seite ist unten!) stellen und so den ersten Kuchenboden quasi ausstechen. Diesen im Tortenring auf Backpapier legen. Darauf dann die Apfelfüllung verstreichen.

Mein Spezialtipp:

Die Füllung nicht ganz bis zum Rand auftragen, sonst läuft sie aus der Torte. Lassen Sie auch in der Mitte des Bodens einen kleinen Kreis (Durchmesser etwa 5 cm) frei, so bricht beim Anschnitt der Tortenstückchen deren Spitze garantiert nicht ab. Auf der Füllung die Hälfte der Apfelsahne bis zum Rand hin verstreichen. Dann den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne gleichmäßig bedecken. Die Torte nun wie angegeben kühlen.

Deko:

Die abgesteifte Torte mit dem Ring auf eine Tortenplatte ziehen. Mit Mandelblättchen und etwas Puderzucker bestreuen. Sahne zu steifem Schnee schlagen, in den Spritzbeutel füllen und reihum jedem Tortenstückchen einen Tupfen aufspritzen, dabei ist der Torteneinteiler ganz hilfreich. Letztlich den Apfel in sehr dünne Spalten schneiden und jeweils zwei davon in jeden Sahnestupfen stecken.