

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 08.09.2023

Apfel-Karamell-Frischkäse-Torte mit Popcorn

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Boden:

250 g Karamellkekse
120 g Butter

Für die Apfelmasse:

3 Äpfel à ca. 125 g
220 g Zucker
1 1/2 Pck. Vanille-Puddingpulver (60 g)
450 ml Apfelsaft

Für die Joghurtmasse:

80 ml Apfelsaft, ca.
60 g Sofort-Gelatine
400 g Joghurt
500 g Doppelrahm-Frischkäse

Für die Dekoration:

100 g Popcorn, süß
50 ml Karamellsauce

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
Backpapier für die Form
Großer Gefrierbeutel
Teigrolle



Zubereitung:

1. **Für den Boden** den Springformboden (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Kekse in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle (oder einer Flasche) fein zerbröseln.
3. Butter in eine große beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Keksbrösel mit einem Silikonschaber untermischen.
4. Butter-Keks-Mischung in der Springform verteilen und andrücken. Kuchenboden kaltstellen.
5. Inzwischen **für die Apfelmasse** die Äpfel waschen, trocknen und schälen. Äpfel vierteln, entkernen und klein würfeln.
6. In einer großen beschichteten Pfanne 120 g Zucker verteilen und bei mittlerer Hitze ohne zu rühren zu hellbraunem Karamell schmelzen lassen.
7. Pfanne von der Kochstelle nehmen, Butter und Salz unterrühren, Apfelwürfel untermischen.
8. Äpfel in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren heiß werden lassen. Pfanne auf einem Gitter beiseite stellen, 1 EL Apfelwürfel für die Dekoration abnehmen.
9. Puddingpulver und 50 ml Apfelsaft in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
10. Restlichen Apfelsaft (400 ml) und restlichen Zucker (100 g) in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugeben und einmal aufkochen. Apfelwürfel unterheben.

11. Apfelmasse auf dem Keksboden kuppelförmig verteilen und auskühlen lassen.

12. **Für die Joghurtmasse** Apfelsaft und Sofort-Gelatine in einer großen Schüssel mit einem großen Schneebesen verrühren. Nacheinander Joghurt und Frischkäse unterrühren.

13. Die Masse zuerst vorsichtig am Rand der Torte verteilen, dann den Springformring komplett damit auffüllen und mit einem Silikonschaber glattstreichen. Torte 3 Stunden kaltstellen.

14. Sobald die Torte festgeworden ist, den Springformrand mit einem angewärmten Messer lösen und die Torte auf eine Platte setzen. Mit Popcorn, beiseite gestellten Apfelwürfeln und Karamellsauce dekorieren.