

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Bratapfeltorte

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für den Biskuitboden: 5 Eier, 150 g Zucker, Salz, Vanillezucker, Abrieb von 1 Zitrone (unbehandelt), 100 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl, 35 g flüssige Butter.

Für die Butterstreusel: 140 g glattes Mehl, 60 g Kristallzucker, 90 g Butter (zimmerwarm), 1 Packung Vanillezucker, Prise Salz, wenig Zimt (gemahlen).

Für die Apfelfülle: 5-6 mittelgroße Äpfel, 80 g Butter, Zimt-Kristallzucker-Gemisch (je nach Säure der Äpfel).

Für die Creme: 250 g Frischkäse, 100 g Eierlikör, 30 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 6 Blätter Gelatine, 15 g Rum, 100 g Eidotter, 35 g Zucker, 200 g geschlagenes Obers.

Außerdem: 1 kleiner roter Apfel, Zitronenverbene.

Zubereitung

Mehl und Stärkemehl gründlich versieben. Die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen und die Mehlmischung unterheben.

Zum Schluss die Butter unterheben und in die Form gießen. Im Rohr bei 170-180 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen.

Für die Butterstreusel alle angeführten Zutaten kurz vermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech krümeln und im Rohr bei etwa 160-170 °C goldgelb backen.

Für die Fülle die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden (ca. 8 pro Apfel).

Die Apfelspalten mit den Butterflocken und dem Zimtzucker in einer hitzefesten Form zugedeckt (statt einem Deckel reicht auch Alufolie) im Rohr bei etwa 175 °C 20 Minuten weich dünsten. Die abgekühlten Apfelspalten auf den Biskuitboden legen.

Für die Creme Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, das Obers cremig aufschlagen und kalt stellen. Frischkäse mit Eierlikör, Zucker und Vanillemark glatt rühren. Die Eidotter mit dem Zucker über Wasserdampf warm aufschlagen, dann kalt schlagen.

Gelatine gut ausdrücken und mit dem Rum auflösen. Einen kleinen Teil der Frischkäsemasse in die Gelatine einrühren (zwecks Temperaturangleichung). Diese Masse mit dem großen Teil der Frischkäsemasse verrühren. Die geschlagene Dottermasse unterheben und zum Schluss das Schlagobers unterziehen.

Die Creme auf den Biskuit-Apfel-Boden verteilen, dann mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht kaltstellen. Kurz vor dem Servieren die losen Streusel darauf verteilen. Z

um Dekorieren den kleinen Apfel dünn einschneiden und zu einem Fächer formen, mit Zitronenverbene bestreuen.