

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:
Ernährung Bewegung Entspannung Guter Schlaf

Kleine Winter-Bratapfel-Torte aus Edith's Konditor-Backstube Sacher-Heidelbeer-Dessert (Resteverwertung 😊)

Zutaten: (Tortendurchmesser 16 cm)

Schokomasse: (schnelle Sacher Masse)

200 g Butter

200 g Zucker

200 g Mehl

200 g Kuvertüre (Kochschokolade)

4 Eier

Bratapfel-Fülle:

4 kleine säuerliche Äpfel

1 Schuss Zitronensaft

etwas Vanillezucker

40 g Butter, 2 EL Zucker

40 g Rosinen

Abschmecken mit Zimt, Kardamom und geriebenem Ingwer

Creme:

500 g Mascarpone

2 Dotter

80 g Zucker

Rotwein-Likör

Für die Deko: Apfelscheiben, Schokoglasur

Zubereitung:

Schoko-Sacher-Masse: (Backrohr vorheizen auf 170°/ Heißluft)

Kuvertüre im Backrohr schmelzen lassen (in hitzefeste Schüssel geben und ins Backrohr stellen während dem Aufwärmprozess – Achtung: nicht übersehen! 😊 ansonsten schmeckt die Schoki „brandig“)

Butter zerkleinern und mit Zucker schaumig rühren; Dotter und flüssige Schoki unterrühren und gut vermengen

Eiklar zum Schnee schlagen (schmierig), Mehl und Eischnee in die Schokomasse unterheben

Backblech mit Backpapier auslegen, Schokomasse gleichmäßig verteilen und für ca. 10 min backen (Achtung: Backzeit kann variieren)



Bratapfel-Fülle:

Die Äpfel schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schuss Zitronensaft zugeben und etwas Vanillezucker unterrühren

Butter in der Pfanne schmelzen, Zucker zugeben und etwas „ziehen“ lassen, Apfelstücke und Rosinen dazu und ca. 5 min erhitzen. Mit Zimt, Kardamom und Ingwer abschmecken. Kurz mit Pürierstab mixen (sodass noch kleine Stückchen sind). Kurz überkühlen lassen, in der Zwischenzeit die Creme anrühren

Creme:

Mascarpone, Dotter und Zucker mit Mixer gut aufrühren und mit Rotweinlikör abschmecken (das Rezept für den Likör findest Du auf der Plattform).

Zusammensetzen:

Schokoboden vom Backpapier vorsichtig lösen (Achtung: die Masse ist leicht brüchig) und mit der Tortenform ausstechen – Durchmesser: 16 cm, oder vorher auf Papier aufzeichnen, ausschneiden, auf Schokomasse legen und diese ausschneiden). Du brauchst 3 Böden (den Rest der Masse aufheben für Dessert 😊)

Boden wieder in die Form einlegen, mit säuerlicher roter Marmelade bestreichen, Bratapfelfülle einfüllen, Boden drauf, mit etwas Rotweinlikör bestreichen, Mascarponecreme einfüllen, mit drittem Boden bedecken, mit etwas Creme die Torte einstreichen und mit Schokoglasur überziehen, antrocknen lassen. Rest der Creme für das Dessert aufheben 😊

Wer möchte: 1 Becher Schlagobers schlagen, die Torte mit Tupfen verzieren (den Rest Schlagobers zum Kaffee reichen), Apfel in Scheiben schneiden, auf einer Seite in Schokoglasur tunken und auf die Tupfer setzen. Wer mag kann die Schlagoberstufen noch mit gehackten Walnüssen verzieren

Reste-Verwertung:

Sacher-Heidelbeer-Creme im Glas (für 3-4 Gläser):

1 EL Creme in die Gläser füllen, Früchte nach Wunsch und Geschmack (optimal z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Mandarinen) drauf und nochmals etwas Creme. Dann Schokomasse einsetzen und wieder mit Creme und Früchten belegen. Zum Schluss nochmals zerkleinerte Schokomasse, ev. 1 Tupfer Creme und Früchte rund um die Creme sortieren. Vor dem Servieren 1 EL Rotweinlikör über die Creme laufen lassen

