

# Herbstlicher Apfel-Nuss-Traum

vorgestellt von Lea Winselmann

## ZUTATEN

### Für die Nuss-Dacquoise-Böden:

8 Eiweiß  
1 Prise Salz  
400g Zucker  
2 TL Vanilleextrakt  
200g gemahlene Mandeln  
200g gemahlene Haselnüsse  
100g geröstete und gehackte Walnüsse

### Für den Apfel-Gelee-Kern:

Ein halber säuerlicher Apfel  
1 Spritzer Zitronensaft  
210g naturtrüber Apfelsaft  
120g Apfelmark (ungesüßt)  
60g Zucker  
1 Päckchen gemahlene weiße Gelatine (=6 Blatt)

### Für den Apfelchips-Haferkekseboden:

180g Haferkekse (nach Rezept oder gekauft)  
60g getrocknete Apfelchips  
40g getrocknete Cranberrys  
100g Zartbitterschokolade (70%)  
60g Butter

### Für die Schokocreme:

6 Eigelb (Gr. M)  
60g Zucker  
200ml Milch  
200g Schlagsahne (30% Fett)  
2 Stangen Zimt  
300g klein gehackte Zartbitterschokolade (70%)



### Für die Bratapfelfüllung:

750g säuerliche Äpfel (bspw. Granny Smith)  
50g Butter  
60g Zucker  
1 Hand voll Rosinen  
1 Hand voll Mandeln in Stiften

### Für die Vanille-Mousse mit Englischer Creme:

300g Milch  
160g Schlagsahne (30% Fett)  
1 Vanilleschote/gem. Vanille  
8 Eigelb  
150g Zucker  
1,5 Päckchen gemahlene Gelatine (=9 Blatt Gelatine)  
350g Schlagsahne (30% Fett)

### Wer die Haferkekse selbst herstellen möchte, benötigt zusätzlich folgende Zutaten:

125g Butter (ggf. geht auch Margarine)  
175g Rohrohrzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
75g gemahlene Mandeln  
100g zarte Haferflocken  
75g Weizenmehl Typ 405  
1 gestr. TL Weinsteinbackpulver oder Backpulver

# Lokalzeit

# Herbstlicher Apfel-Nuss-Traum

vorgestellt von Lea Winselmann

## ZUBEREITUNG

Für die Nuss-Dacquoise-Böden den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Eiweiß mit Salz und Zucker etwa 10-15 Minuten aufschlagen, sodass der Zucker nicht mehr zu spüren ist. Vanilleextrakt, gemahlene Mandeln und gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben.

Einen Tortenring (24cm Ø) in etwas Stärke tunken und damit jeweils einen Kreis auf drei mit Backpapier ausgelegten Backblechen markieren. Jeweils ein Drittel der Nuss-Masse in den markierten Kreisen zu einem Tortenboden glattstreichen. Die Masse sollte etwas über die markierten Kreise hinaus gehen, sodass die Böden nach dem Backen ordentlich aus den Kreisen ausgestanzt werden können. Alle drei Böden gleichmäßig mit gehackten Walnüssen bestreuen. Alle Bleche gemeinsam in den Ofen geben, diesen dann auf 110°C Heißluft herunterstellen und die Dacquoise-Böden darin für etwa 95 Minuten backen. Dabei einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, sodass die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal tauschen, um einen gleichmäßigen Backvorgang sicherzustellen. Die Böden anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Wenn sie komplett ausgekühlt sind, den Tortenring mit 24cm Ø auflegen und mit einem scharfen Messer je einen runden Kreis ausschneiden.



Für den Apfel-Gelee-Kern Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und im Apfelsaft erhitzen. Apfelsaft und Zucker unterrühren. Apfel schälen, entkernen, fein würfeln, Zitronensaft darüber spritzen und ebenfalls unterrühren. Das flüssige Gelee mit den Apfelstückchen in kleine Silikonhalbkugelformen (ca. 3 cm und 1 cm Ø) einfüllen und gefrieren.

Für die Bratapfelfüllung Äpfel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelwürfel hinzugeben, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Nach Belieben Mandelstifte und Rosinen zugeben und zur Seite stellen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für den Apfelchips-Haferkekseboden einen Tortenring (Ø 24cm) mit Tortenrandfolie (Höhe ca. 15cm) auskleiden und auf eine Platte stellen. Alternativ einen extra hohen Tortenring nutzen. Haferkekse und Apfelchips grob zerkleinern. Cranberrys hacken und mit Apfelchips und Haferkekse mischen.

Schokolade und Butter überm Wasserbad schmelzen, die Masse mit dem vorbereiteten Brösel-Frucht-Mix mischen und sofort im vorbereiteten Tortenring verstreichen. Einen Dacquoise-Boden darauflegen und behutsam andrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

TIPP: Wer möchte, kann die Haferkekse selbst herstellen (Zutaten siehe oben). Dafür Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter in ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei nacheinander gründlich unterrühren. Mandeln, Haferflocken, Mehl und Backpulver trocken mischen und nach und nach unter die Buttermasse rühren. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

# Lokalzeit

# Herbstlicher Apfel-Nuss-Traum

vorgestellt von Lea Winselmann

## ZUBEREITUNG

Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen darauf setzen, dabei genügend Abstand lassen, da die Kekse beim Backen auseinanderlaufen. Kekse in ca. 10 Minuten je Blech goldgelb backen.

Für die Schokocreme Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Parallel dazu Milch mit Sahne und Zimt aufkochen und kurz ziehen lassen. Anschließend die Zimtstangen entfernen. Die Milch-Sahne-Mischung langsam unter ständigem Rühren in die Eigelb-Mischung geben. Die gesamte Mischung in einem Topf über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen. Das bedeutet, dass die Masse unter ständigem Rühren auf 84°C erhitzt wird (nicht mehr, sonst stockt das Eigelb).

Die Creme durch ein feines Sieb über die Zartbitterschokolade passieren und mit einem Schneebesen oder Teigschaber vermengen.

Die Hälfte der Apfelgelee-Kerne aus der Form lösen und gleichmäßig auf dem Dacquoise-Boden im Tortenring verteilen. Die andere Hälfte im Gefrierfach lassen. Schokocreme ebenfalls im Tortenring verteilen, sodass die Geleekerne vollständig bedeckt sind. Die Schokocreme glattstreichen und einen weiteren Dacquoise-Boden auf die Schokocreme legen und andrücken. Die Torte wieder kühl stellen.

Für die Vanillemousse Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen in einer mittelgroßen Schüssel cremig verrühren. Parallel dazu Milch mit Sahne und der Vanilleschote aufkochen und kurz ziehen lassen.



Anschließend die Vanilleschote entfernen. Die Milch-Sahne-Mischung langsam unter ständigem Rühren in die Eigelb-Mischung geben. Die gesamte Mischung in einem Topf über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen. Das heißt, dass die Masse wieder unter ständigem Rühren auf 84°C erhitzt wird (nicht mehr, sonst stockt das Eigelb). Gelatine nach Anleitung einweichen. Die angedickte Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Die eingeweichte Gelatine in der Creme auflösen und die Schüssel bis zum Gelierzeitpunkt in den Kühlschrank stellen. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren und kontrollieren, wann die Gelatine beginnt anzuziehen.

In der Zwischenzeit die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und die abgekühlte Bratapfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend den letzten Dacquoise-Boden darauflegen und andrücken. Die Torte vor dem nächsten Schritt wieder in die Kühlung stellen.

Zur Fertigstellung der Vanillemousse die abgekühlte Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Sahne steif schlagen und nach und nach in die Vanillecreme einarbeiten. Die zweite Hälfte der Apfelgelee-Kerne aus der Kühlung nehmen und gleichmäßig auf dem obersten Dacquoise-Boden verteilen. Die Vanillemousse langsam über die Geleekerne gießen. (Tipp: Gegebenenfalls kann die Creme in drei Teilen mit kurzen Kühlzeiten zwischendurch im Tortenring verteilt werden. So bleiben die Geleekerne an Ort und Stelle und heben in der Mousse nicht ab). Die Torte mindestens vier Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen und fest werden lassen. Tortenrandfolie vorsichtig entfernen und die Torte nach Wunsch mit Kirschäpfeln, gehackten Nüssen, Haferkekse und Apfelchips dekorieren.

# Lokalzeit