

# Bratapfel Creme Torte



## So wird's gemacht:

Für den **Boden** Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober/Unterhitze) vorheizen. Springform (ich verwende zwei 20cm) jeweils einfetten. Nun die Hälfte der Äpfel pürieren, die andere Hälfte klein würfeln. 50g Butter in einem Topf erhitzen, Äpfel komplett hinzugeben und gemeinsam mit 100g Zucker zum Kochen bringen, einkochen lassen bis die Apfelstücke weich sind. Mandeln in einer Pfanne rösten.

Nun die restliche Butter mit dem braunen Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren, darauf achten, dass sich die Butter gleichmäßig mit den Eiern vermengt. Die trockenen Zutaten vermengen und sieben. Nun zunächst die Hälfte des Joghurts und die Hälfte der Mehlmischung in den Teig geben, gut verrühren und die restliche Mehlmischung, Joghurt und die Apfelmasse unterrühren. Zum Schluss die gerösteten Mandeln unterheben. Teig wiegen und gleichmäßig auf die zwei Springformen verteilen. Teige etwa 35-45 Minuten backen. Sollte der Teig oben schnell dunkel werden, abgedeckt weiter backen, Holzstäbchenprobe machen.

Für die **Apfel-Creme** Sahne und Apfelsaft zum Kochen bringen. Eigelbe, Milch und Zucker schaumig schlagen. Speisestärke, Mehl und Vanillemark unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die Apfel-Sahne-Masse zu den Eigelben geben. Masse gut vermengen und erneut auf die Kochplatte stellen, erhitzen, dabei ständig! Rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Masse auskühlen lassen. Hierfür Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen und kalt stellen. Butter schaumig schlagen und Masse unterrühren.

Teig jeweils einmal halbieren, sodass man vier Teig hat. Um den untersten Teig einen Tortenring legen. Die Apfel-Creme in drei Teile teilen und auf den Boden geben, den zweiten Boden aufsetzen und Creme auf den Boden geben, so auch mit dem dritten Boden fortfahren. Auf den oberen Boden keine Creme geben. Torte mindestens 2 Stunden durchkühlen.

Für die **Marshmallow Zimt Creme** Eiweiße gemeinsam mit Zucker in eine Rührschüssel geben, leicht verquirlen und über dem Wasserbad den Zucker unter rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und auf höchster Stufe sehr fest- weiß glänzend-fluffig schlagen, Zimt unterheben.

Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte rundum und oben mit Creme eindecken, mit einem Messer oder Spachtel ebnen bis die gewünschte Form erreicht ist. Nun oben verzieren, mit Goldpuder bestäuben und mit kleinen Perlen dekorieren.

## Einkaufsliste:

20cm Springform

### Für den Teig

250g Butter

250g Äpfel

100g Zucker

350g brauner Zucker

1EL Zimt

4Eier

450g Mehl

2TL Backpulver

2TL Natron

140g Naturjoghurt

Prise Salz

1EL Vanillezucker

200g gestiftete Mandeln (oder gehackte)

### Für die Füllung

4 Eigelb

50ml Milch

150-200g Zucker (Nach Belieben)

Mark einer Vanilleschote

30g Speisestärke

30g Mehl

200ml Apfelsaft

200ml Sahne

250g Butter

### Marshmallow Zimt Creme

4 Eiweiß

200g feinsten Zucker

1TL Zimt

Außerdem  
Zuckerdekor  
Goldpuder (