

Zimt-Panna-Cotta-Torte mit Bratapfel



Einkaufsliste:

20 cm Springform

Boden:

150g ButterVollkornbutterkekse

20 g brauner Zucker

80 g flüssige Butter

1 TL Zimt

Creme:

2 Pck. Gelatine oder 10 Blatt Gelatine

50 ml Milch

700g Quark

250ml Sahne

200g Zucker

½ Tonkabohne oder ½ Vanilleschote

1 EL Zimt

Außerdem:

3 Äpfel (rot)

60 g brauner Zucker

50 ml Wasser

1 TL Speisestärke

1 TL Zimt

25 g gehackte Mandeln

So wird's gemacht:

Boden: Die Kekse stark zerkleinern, mit dem Zucker, Zimt mischen und der flüssigen Butter übergießen. Masse gut verrühren und in eine Springform drücken. 30 Minuten kalt stellen.

Creme: Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Derweil die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas kaltem Wasser einweichen. Gelatine in die Milch rühren, Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Sahne mit dem Zucker steif schlagen, Quark einrühren. Zimt und geriebene Tonkabohne oder Vanillemark hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss die Gelatine-Masse unterrühren. Creme auf den Boden gießen. Torte über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag Äpfel (gerne auch mit Schale) in Stücke schneiden. Wasser und 40 g braunen Zucker in eine Pfanne geben, schmelzen lassen und die Äpfel hinzugeben, ca. 10 Minuten mitköcheln lassen. Zum Schluss Zimt einrühren. Speisestärke in Wasser auflösen und unter rühren zu den Äpfel geben. Masse leicht eindicken lassen.

Restlichen braunen Zucker schmelzen und die Mandel hinzugeben, kurz rösten.

Äpfel und Mandeln auf dem Kuchen verteilen und servieren.