

Spekulatius-Bratapfel-Torte aus dem Thermomix®



© Spekulatius-Bratapfel-Torte - Sevi bäckt und köchelt



60 Min. + Wartezeit



mittel



16 Stück

Leckere Festtagstorte



Den Geschmack von Bratäpfeln und Spekulatius hat Sevi von "Sevi bäckt und köchelt" in einer Torte vereinigt. Denn gut geplant ist halb geweihnachtet. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für den Boden:
<input type="checkbox"/>	100 g	Spekulatius-Kekse
<input type="checkbox"/>	40 g	Butter + etwas mehr für die Form
<input type="checkbox"/>	3	Eier
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	120 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	20 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>		Für den Belag:
<input type="checkbox"/>	3	Äpfel
<input type="checkbox"/>	2 EL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	500 g	Apfelsaft
<input type="checkbox"/>	1 1/2 Pck.	Vanillepuddingpulver
<input type="checkbox"/>	1 EL	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>		Für die Creme:
<input type="checkbox"/>	400 g	Sahne
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Sahnesteif
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>		Für die Karamellsauce und das Topping:
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	40 g	Butter
<input type="checkbox"/>	70 g	Sahne
<input type="checkbox"/>		nach Belieben gehackte Mandeln und Zimtsterne zum Verzieren

Zubereitung

1. Für den Teig Spekulatius in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Butter zugeben und 4 Min./90 °C/Stufe 2 schmelzen und umfüllen. Mixtopf spülen. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.
2. Schmetterling einsetzen. Eier, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 4 aufschlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und 4 Sek./Stufe 3 unterheben. Schmetterling entfernen. Spekulatius-Butter-Mischung und eventuelle Mehltreue unter den Teig heben. Teig in die Springform gießen und im heißen Ofen 15-20 Min. backen.
3. Für den Belag Äpfel schälen, putzen und in großen Stücken zusammen mit Zitronensaft in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. Apfelsaft, Puddingpulver, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 verrühren und 5 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen. Apfelstücke zugeben, 1 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Apfelpudding auf dem Biskuit verteilen und glatt streichen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Mixtopf spülen.
4. Für die Creme Schmetterling einsetzen. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10-20 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen. Schmetterling entfernen. Sahne auf die (kalte) Apfel-Pudding-Masse streichen. Kuchen abdecken und 2 Std. kalt stellen.
5. Für die Karamellsauce Zucker und Butter in einer Pfanne auf ^{2/3} schmelzen lassen, dabei nicht rühren! Sobald die Zuckermischung leicht golden ist, Sahne hinzufügen und gut verrühren. Sauce über den kalten Kuchen gießen.
6. Nach Belieben Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kuchen mit Mandeln und Zimtsternen verzieren.