

Fränkischer Apfel trifft auf französischen Cidre

mit einem Hauch von Mandel und Aprikose... vereint in der Apfelrose

Kleines Vorwort: Dieses Rezept ist entstanden als Geburtstagstorte für meine Eltern, absolute Frankreich-Fans, deswegen die Idee mit dem Cidre. Ich probiere gerne aus und mache viel eher nach Gefühl, da ich zum Beispiel die Kuchen und Torten nicht zu süß mag. Außerdem wenn die ganzen Schichten zu viel sind kann auch ganz einfach den Krümelboden weglassen und den Biskuitboden nehmen, in 2 Teile teilen und Apfelschicht als mittlere und Quarkschicht als Topschicht nehmen und mit Äpfeln o.ä. verzieren, je nach Belieben und Lust und Laune. Viel Spaß damit 😊

Für den Canduccini-Mandel-Krümelboden Boden:

150g Cantuccini (oder andere Kekse, im Winter z.B. Spekulatius)

70g gemahlene Mandeln/Haselnüsse

2EL brauner Zucker

70 gr flüssige Butter

30g Schokolade

2 TL Zimt

Einen Schuss Haselnussirup

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und eine Springform buttern.

Die Canduccini in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz klein klopfen. Dann die Cantuccini mit den Mandeln und Haselnüssen, Zimt, Sirup und Zucker verrühren. Mit der flüssigen Butter vermengen und auf eine gebutterte Springform geben und festdrücken. Die Schoki klein hacken/mahlen und auf dem Boden verteilen. Bei 175 Grad 8 min im Ofen backen.

Abkühlen lassen und danach vorsichtig (!!!) mit einem Tortenheber auf einen schönen Teller geben 😊

Für den Biskuitboden

3 Eier

2 EL warmes Wasser

130 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50gr Speisestärke

100gr Mehl

3 TL Backpulver

Die Eier trennen. Das Eigelb kurz verrühren und dann mit 2 EL warmen Wasser schaumig schlagen. Während man weiter rührt lässt man $\frac{3}{4}$ des Zucker einrieseln und rührt solange, bis eine Hellgelbe Masse entsteht.

Nun Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer kleinen Schüssel mischen.

Backofen auf 190-200 Grad vorheizen.

Als nächstes schlägt man das Eiweiß mit dem Rest des Zuckers steif. Das Steife Eiweiß gibt man auf die Eigelbmasse und siebt oberdrüber die Mehl-Backpulver-Speisestärke Mischung. Dann alles zusammen vorsichtig unterheben bis ein gebundener Teig entstanden ist.

Das Ganze in eine gebutterte Springform und bei 190-200 Grad im Ofen ca. 17-20 min backen lassen.

Für die Apfelmusschicht

1 ½ kg Äpfel

100ml Apfelsaft

150ml Cidre

1 Päckchen Bio Mandelpudding (oder Vanillepudding)

1 EL Zucker

2 TL Zimt

1 Päckchen Agartine

Die Äpfel schälen und klein schneiden und in einen Topf geben. Einen Schuss Wasser und 50 ml Apfelsaft und 50ml Cidre dazugeben. Auf den Herd stellen und köcheln lassen. Zimt dazugeben. Das Mandelpuddingpulver mit einem EL Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und etwas von dem Cidre dazugeben, weiterrühren bis sich das Pulver aufgelöst hat. Die Puddingmischung zum Apfelmus dazugeben. Das Apfelmus so lange köcheln lassen bis die Äpfel weich sind.

Die Agartine nach Packungsanleitung zubereiten, hier statt Wasser Cidre und Apfelsaft nehmen (eine Mischung oder nur eins von beiden, je nach Belieben). Kurz bevor das Apfelmus fertig ist die Agartine dazugeben, umrühren, nochmal kurz köcheln lassen und dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Um den Canducciniboden einen Tortenring spannen. Dann das Apfelmus auf den abgekühlten Canducciniboden geben und in den Kühlschrank stellen, dass die Apfelmusmasse fest wird.

Die leichte Mascarpone-Sahne Creme

250 gr Mascarpone

150gr Magerquark

2 EL Natur-joghurt oder Griechischen Joghurt

1 Becher Sahne

1 TL Honig (am besten aus dem Bioladen oder selber gemacht vom Imker☺)

2 EL Zucker

Agartine

Als erstes die Agartine nach Packungsanleitung zubereiten mit Wasser oder verdünntem Apfelsaft, da sie etwas abkühlen sollte bevor man sie mit der Sahne vermengt.

Dann die Sahne mit etwas Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Joghurt, Zucker und Honig verrühren. Geschmacksprobe falls zu un-süß oder zu süß. Anschließend die Sahne unterheben. Wenn die Agartine etwas abgekühlt ist dazugeben und die Masse in der Schüssel ca. 30 min in den Kühlschrank geben.

In der Zeit den Biskuitboden waagrecht durchschneiden und den unteren Boden mit ca. 200 ml Cidre vorsichtig tränken. Dann auf das Apfelmus drauflegen.

Wenn die Masse abgekühlt ist und schon etwas fest wird auf den getränkten Boden gleichmäßig verteilen und sofort in dem Kühlschrank festwerden lassen. Wenn die Quarkmasse auch fest ist, den oberen Boden drauf legen.

Für die Rosenblüte

1 Packung Blätterteig

Aprikosenkonfitüre

5 große Äpfel

1 Zitrone

Wasser

1 Packung Geduld und Geschick ;)

Die Äpfel waschen und halbieren, Kerngehäuse vorsichtig herausschneiden. Dann vorsichtig und mit gutem Messer sehr dünne Scheiben schneiden entlang des weggeschnittenen Kerngehäuses (also so dass jede scheinbe wie so eine Brücke aussieht). Zitrone pressen und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die fertiggeschnittenen Apfelscheiben in Wasser das Zitronenwasser legen. Wenn alle fertig

sind, die Äpfel im Zitronenwasser in einen Topf köcheln lassen, bis sich die Apfelscheibchen biegen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen bzw. mit kaltem Wasser vielleicht noch kurz übergießen.

Den Blätterteig ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Die Aprikosenmarmelade mit einem Schuss Wasser verrühren und die Blätterteigstreifen damit bestreichen. Anschließend die Blätterteigstreifen mit den Apfelscheibchen belegen und festdrücken, so dass die Schale nach oben zeigt. Dann den ersten Streifen einrollen und auf eine gebutterte Springform legen. Die anderen Streifen immer weiter außen herum legen, so dass eine Rosenblüte entsteht. Das Ganze mit einem Eigelb noch bestreichen und nach Packungsanleitung im Ofen backen. Wenn es fertig ist herausnehmen, abkühlen lassen und auf den Obersten Biskuitboden legen, den ich vorher immer noch mit etwas Konfitüre bestrichen habe. Et voilà: Fertig ist die Rosen-Torte 😊