

Schneewittchen 2.0

Rot-Weiß-Schwarz sind die Farben des Nürnberger Wappens. Dadurch kam ich auf die Idee unter diesem Motto einen Kuchen zu backen. Denn der Legende nach, soll Schneewittchen aus Franken, Lohr am Main, stammen.

Daher möchte ich Euch meine Neu-Interpretation der Schneewittchen Torte präsentieren.

Ich habe mich an die drei Grundprinzipien der Geschichte gehalten und diese setzt sich wie folgt zusammen:

Topper: Rot wie Blut

Obere Etage: Weiß wie Schnee

Untere Etage: Schwarz wie Ebenholz

Mein Rezept dazu:

Beschwipster Fränkischer Apfel-Schokoladenkuchen und Red-Velvet Cake

Boden

320 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
250 g Zucker
8 Eier
190 g Mehl
30 g Backkakao
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Vanillearoma

Die Butter wird im Topf geschmolzen und die Schokolade hinzugefügt. Alles gut verrühren.

Eier, Zucker, Salz und Vanille in einer großen Rührschüssel verrühren. Die lauwarmer Schokoladen-Butter-Mischung hinein geben und sorgfältig verrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und ebenfalls hinzufügen. Verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig.

Ich habe die Masse auf zwei 21er Springformen aufgeteilt und im vorgeheizten Backofen bei 175°C für ca. 50 Minuten gebacken.

Insgesamt habe ich den Schokoladenkuchen zwei Mal gebacken. (insgesamt vier Böden)

Füllung

1,5 kg säuerliche Äpfel in kleine Stücke

200 g Zucker

2 Zitronen Schale und Saft

1 l Weißwein (z.B. Müller-Thurgau QbA Franken, Weißwein 2015) oder Apfelsaft

4 Päckchen Puddingpulver Vanille

Zimt nach Geschmack

Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschale-/ Saft mit 800 ml Weißwein oder Apfelsaft weich dünsten.

Puddingpulver mit 200 ml Weißwein anrühren in die Apfelmasse geben und aufkochen.
Anschließend abkühlen lassen.



Die kalten Böden werden jetzt für die Füllung vorbereitet. Wenn Ihre Kuchen eine „Haube“ haben schneiden Sie diese mit einem Messer glatt. Diese werden jeweils zweimal waagerecht durchgeschnitten. Zum Füllen benötigen wir einen 1-2cm breiten Rand, dazu nehmen Sie einen Tortenring (oder ähnliches) und platzieren Sie es mittig auf dem Kuchen. Schneiden Sie vorsichtig um den Kuchen entlang. So erhalten Sie einen gleichmäßigen Rand.

Den unteren Boden habe ich in der Originalgröße gelassen und den ersten Rand drauf gelegt und mit der Apfelmasse gefüllt. Obendrauf wieder einen Boden gesetzt.



Diesen Vorgang habe ich für drei Füllungen wiederholt. Der übriggebliebene Kuchen habe ich für ein anderes Projekt verwendet. Sie können vom Boden immer wieder einen Rand abschneiden und ihn vorsichtig verwenden. Sollt es zu „wackelig“ sein, können Sie mit ein bisschen geschmolzener Schokolade den Rand festkleben. Durch den Tortenring und die anschließende Ganache sollte aber nichts passieren.

Achten Sie darauf, dass die Füllung oben glatt mit dem Rand abschließt, damit der letzte Boden bündig abschließt.



Kuchen kalt stellen.

Ganache

300g Sahne

450g Zartbitterkuvertüre

Sahne aufkochen und Schokolade zerkleinern. Wenn die Sahne kocht, Topf vom Herd ziehen und Sahne vorsichtig unter die Schokolade heben und alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Auskühlen lassen.

Bereiten Sie die Ganache am besten schon einen Tag vorher zu damit sie vollständig bei Zimmertemperatur aushärten kann. Erwärmen Sie die Ganache vorsichtig im Wasserbad bis sie streichfähig ist. Zu feste Ganache lässt sich nur schwer verarbeiten.

Tipp wenn es mal wieder schnell gehen muss: Stellen Sie die Ganache für etwa 15min in den Kühlschrank.

Wenn sie streichfähig ist einfach normal verwenden und den Kuchen damit einstreichen bis sie komplett bedeckt ist und alle eventuellen Unebenheiten beseitigt sind.

Red Velvet

370 ml Öl
340 g Zucker
2 Eier
4 EL rote Farbe
1 TL Vanillearoma
200 ml Buttermilch
270 g Mehl
40 g Kakao
1 TL Salz
2,5 TL Backpulver
2 TL weißer Essig

Zuerst das Öl mit dem Zucker verrühren und nacheinander die Eier, Speisefarbe, Vanille und Buttermilch hinzugeben. (*Tipp*: Je mehr rote Lebensmittelfarbe Sie in den Teig geben, desto kräftiger wird die Farbe) Mehl, Kakao und Salz zuerst in einer separaten Schüssel vermengen, sieben und unter die andere Masse heben. Das Backpulver mit dem Essig ca. 10 Sekunden vermengen und anschließend zum Teig geben.

Ich habe die Masse auf drei 15er Springformen aufgeteilt und im vorgeheizten Backofen bei 175°C für ca. 35 Minuten gebacken.

Füllung, Ganache, Kokosraspeln, „Blut-Effekt“

4 Becher Schmand
500 g weiße Schokolade
Zucker nach Belieben
1/2 Glas Kirschen
ca. 150g Kokosraspeln
½ Becher Cake Pop Glasur „rot“

Kirschen abtropfen lassen (ggf. Kerne entfernen)

Die Schokolade wird geschmolzen und anschließend mit dem Schmand in einer Schüssel verrührt. Wer es süßer mag, einfach Zucker nach Belieben unterrühren. Die Creme kann sofort verwendet werden.

Böden vorbereiten: Sollten Ihre Kuchen eine Haube haben, einfach wieder glatt schneiden und waagrecht halbieren. Jede Ebene mit Creme einstreichen und Kirschen nach Belieben verteilen. Boden aufeinander legen. Kuchen und restliche Creme kalt stellen. *Tipp*: Am besten arbeiten Sie hier wieder mit einem Tortenring.

Creme erneut durch rühren und damit den gekühlten Kuchen einstreichen. Dadurch entstehen glatte Kanten und ggf. Unebenheiten können damit ausgebessert werden.

Kuchen wieder kalt stellen.

„Baumrinde“ - Außengestaltung

200 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade
Backpapier

Für die „Baumrinde“ Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig auf dem Backpapier verteilen und von innen nach außen dünn verstreichen. Danach vollständig aushärten lassen.



Wenn die Schokolade hart geworden ist legen Sie ein zweites Backpapierblatt darauf und rollen sie beides vorsichtig zusammen damit die Kuvertüre in einzelne Streifen zerbricht.



Nun können Sie die einzelnen „Bruchstücke“ vorsichtig am Kuchen befestigen. Dazu habe ich den Kuchen nochmal mit der restliche Ganache schrittweise eingestrichen und vorsichtig einzelne Streifen angeklebt. Versuchen Sie hierbei den Kuchen damit komplett einzudecken.

Für Akzente können Sie Vollmilch- und Zartbitterschokolade schmelzen. Lassen Sie beides etwas auskühlen, mit einem Pinsel können Sie nun Ihre „Baumrinde“ gestalten wie Sie wollen. Durch die helle und dunkle Schokolade wird die „Rinde“ realistischer.



Kuchen wieder kalt stellen.

Obere Ebene wieder aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig aufeinander setzen. Die Kokosfraspeln gleichmäßig um den Kuchen verteilen. Durch die Creme bleiben sie kleben.



Für den „Blut-Effekt“ wird die Cake-Pop Glasur nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Je nach Belieben mischen Sie noch etwas rote Lebensmittelfarbe dazu.

Die Glasur vorsichtig mittig von innen nach außen streichen und etwas über die Kante fließen lassen bis der gewünschte Effekt entsteht. Anschließend einen roten Apfel in die Mitte stellen – den Stiel vorher entfernen und einen längeren Ast hinein stechen.

Guten Appetit!



Christiane Hentze