

Hier ist das Rezept für die Apfeltorte mit Puddingcreme

Teig:

4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 ml Speiseöl
200 ml Apfelschorle
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Eier, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren bis der Teig das Doppelte des ursprünglichen Volumens angenommen hat. Langsam das Öl und die Apfelschorle hinzugeben und weiter rühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben. Den Teig in eine 26er Springform geben und bei 160°C ca. 45 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen und in der Mitte waagrecht durchschneiden damit man 2 Böden hat. Bevor man den oberen Kuchenboden abnimmt zuvor noch einen Kreis heraus schneiden in den die Füllung kommt. Am Rand kann dann nichts heraus laufen weil man einen Kuchenrand drum herum hat und den herausgeschnittenen Kreis als "Deckel" einfach wieder aufsetzen kann nachdem man ihn ein bisschen gekürzt hat. Je nachdem mit wie viel Creme man die Torte befüllen will. Sollte nicht bis ganz oben befüllt werden weil der "Deckel" sonst keinen Platz hat und der Kuchen keine gerade Fläche mehr hat.

Creme:

Äpfel
50 g Walnüsse
etwas Zitronensaft
etwas Zucker und Zimt
1 Päckchen Backfeste Puddingcreme
250 g Speisequark
150 g Joghurt
100 ml Milch

Walnüsse grob hacken. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln und die Walnüsse, Zucker & Zimt unterrühren. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung aber nur mit 250 g Quark, 150 g Joghurt und 100 ml Milch zubereiten. Die Apfelmasse unter die Creme heben und die Torte damit befüllen.

Wenn die Torte befüllt ist kann sie mit Ganache eingestrichen werden. 1 Mal um die Krümel zu binden und das 2. Mal um eine glatte Oberfläche zu bekommen bevor sie mit dem Fondant eingedeckt werden kann.

Ganache:

500 g Vollmilch Schokolade
200 ml Sahne

Sahne 1 Mal kurz aufkochen lassen und dann über die Schokoladenstücke geben. 5 Minuten warten, vorsichtig durchrühren und etwas abkühlen lassen bevor die Torte damit eingestrichen wird.

Wenn die Torte fertig mit Ganache eingestrichen wurde geht es mit Fondant weiter. Ich wollte eine "Explosions Torte" also habe ich mir einen Kreis aus weißem Fondant für die Mitte der Torte ausgestochen und den gleichen Kreis nochmal aus Backpapier ausgeschnitten. Der Fondant Kreis wird mittig auf die eingestrichene Torte geklebt und der Backpapier Kreis darauf gelegt. Dann kann der türkise Fondant für die komplette Torte darüber gelegt und die Torte damit eingedeckt werden. Der mittlere Kreis wird mit einem scharfen Messer 4 Mal eingeschnitten sodass 8 "Stücke" entstehen. Diese werden dann nacheinander nach außen geklappt. Die Spitzen sollten auf dem Fondant stehen. Das Backpapier kann dann einfach heraus gezogen werden und man sieht den weißen Fondant Kreis.

In der Mitte der Torte hab ich meinen modellierten Mario platziert mit gelben Sternen auf Draht und ringsherum eine bunte Super Mario Deko aus Fondant.