

Bratapfel-Baileys Torte

Biskuit:

Für 2 Springformen mit 16 cm Durchmesser

- 5 Eier Gr. M, getrennt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 150 g Zucker
- 150 g Dinkelmehl Type 630

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Boden (nicht die Ränder!) der Springformen fetten. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker und der Prise Salz steifschlagen. Das Eigelb leicht unterrühren. Anschließend das Mehl über die Eimasse sieben und vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Den Teig je zur Hälfte auf die beiden Springformen verteilen und bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Bratapfelmus

- 4 - 5 Äpfel (z. B. Cox Orange) entspricht ca. 500g Apfelstücke
- 1 Teel. Butter
- 1 Bio-Orange
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Gemahlene Vanille
- 50 g Zucker

Die Äpfel schälen und in 1x1 cm Würfeln schneiden. Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelstücke kurz darin anschnoren. Mit dem Orangensaft ablöschen. Die Orangenschale und die Gewürze hinzufügen und das Ganze nur so lange sehr leicht köcheln lassen, dass die

Äpfel nicht zu sehr zerfallen. Das Bratapfelmus abkühlen lassen.

Baileyscreme

- 225 g Sahne
- 1 El. Zucker
- 1 Beutelchen Sahnesteif
- 250 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 130 g Sahne-Whisky-Likör (z.B. Baileys)
- 3 Bl. Gelatine

Die Sahne mit 1 Esslöffel Zucker und Sahnesteif steifschlagen. Kühl stellen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren. Ein Viertel des Likörs in einem Topf erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Likör hinzufügen und anschließend unter die Mascarponecreme rühren. Kühl stellen und dabei beobachten, wann die Creme beginnt zu gelieren. Dann die Sahne unterheben.

Fertigstellung

- 100 ml Baileys zum Trinken
- 3 Essl. Mandelblättchen

Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten.

Die beiden Biskuits einmal quer zur Hälfte durchschneiden. Evtl. vorher die ‚Erhöhung‘ gerade schneiden, so dass ihr nun 4 gleich dicke Scheiben erhaltet.

Füllt etwas Baileyscreme in einen Spritzbeutel mit Rundtülle. Legt die erste Biskuitscheibe auf einen Teller und trinkt sie mit einem Drittel des Likörs. Anschließend

spritzt ihr einen Kreis Mascarponecreme rundum auf den äußeren Rand des Biskuits. Dieser dient als ‚Sperre‘ für die Bratapfelfüllung, die dadurch später nicht von außen zu sehen sein wird. Füllt ein Drittel der Apfelfüllung in den entstandenen Cremekreis und streicht sie glatt. Darauf setzt ihr den zweiten und den dritten Biskuitkreis und verfährt wie oben beschrieben. Mit der vierten Biskuitschicht abschließen. Nun streicht ihr die Torte einmal dünn rundherum mit der Baileyscreme ein. Stellt den Kuchen und die Creme anschließend noch einmal für 10-15 Minuten in den Kühlschrank. Danach hat die erste Cremeschicht angezogen und die zweite Schicht lässt sich wunderbar auftragen, ohne dass Krümel darein kommen. Zum Schluss bestreut ihr die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen und verziert sie mit Cremetupfen.

Urheber: Maren / <https://maluskoestlichkeiten.wordpress.com/>