

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 15.12.2023

Lebkuchen-Apfelzimentsahne-Torte

Für 1 Torte (ca. 14 Stücke)

Zutaten

Für den Gewürzschokoladenboden

100 g Zartbitterkuvertüre
40 g Butter
5 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 EL (20 ml) Wasser
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
70 g Weizenstärke
10 g Backkakao
1 g gemahlener Zimt
4 g Lebkuchengewürz
50 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte, geröstete Haselnüsse

Für die Apfelfüllung

250 g säuerliche Äpfel
(z.B. Elstar, 2-3 Stück)
300 ml Apfelsaft
30 g Zucker
20 g Honig
2 Stück Sternanis
4 Gewürznelken
1 g gemahlener Zimt
5 Blatt Gelatine
20 g Speisestärke
(oder Vanille-Puddingpulver)
1 Eigelb (Gr. M)
500 g Sahne

Für die Garnitur

150 g Sahne

Außerdem

großer Ausstecher in Sternform (xx cm)
kleiner Ausstecher in Sternform (xx cm)
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. **Für den Boden** Kuvertüre hacken. Kuvertüre und Butter in eine Schüssel über ein heißes Wasserbad geben, unter Rühren schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen.
2. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad) vorheizen.
4. Eier, Zucker, Wasser, Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes mindestens 5 Minuten dick und hell-schaumig aufschlagen.



5. Mehl, Weizenstärke, Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz mischen und sieben. Mandeln und Nüsse untermischen.
6. Mehlmischung in 2–3 Portionen mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben.
7. Etwas Eischaummasse unter die geschmolzene Kuvertüremischung rühren.
8. Dann die Kuvertüre unter die restliche Teigmasse rühren.
9. Biskuitmasse in die vorbereitete Springform einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Minuten backen.
10. Form aus dem Backofen nehmen, Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. **Für die Füllung** die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Achtel schneiden.
12. Apfelsaft, Zucker, Honig, Sternanis, Gewürznelken und Zimt in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen.
13. Die vorbereitete Apfelstücke einlegen und bei niedriger Temperatur kurz weich dünsten. Äpfel aus dem Sud heben. Äpfel und Sud abkühlen lassen
14. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
15. Vom Apfelsud 250 ml in einen kleinen Topf geben und erneut aufkochen.
16. Speisestärke oder Puddingpulver, Eigelb und 50 g kalten Apfelsud glatt verrühren.
17. Die angerührte Stärke unter den heißen Sud rühren, einmal kurz aufkochen. Creme etwas abkühlen lassen.
18. Gelatine ausdrücken, in der noch heißen Creme unter Rühren schmelzen. Apfelcreme in eine Schüssel füllen und maximal handwarm abkühlen lassen.
19. Sahne steif schlagen.
20. Abgekühlten Apfelsud glattrühren, die Sahne unterheben
21. Tortenboden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden.
22. Den untersten Boden auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umschließen.
23. Etwas Apfelsahne auf den Boden geben und verstreichen. Gedünstete Apfelstücke fächerförmig auflegen und mit einer Schicht Apfelsahne bedecken.
24. Einen weiteren Boden auflegen und die übrige Apfelsahne darauf geben und glatt streichen.
25. Torte zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
26. Zum Servieren aus dem übrigen Biskuitboden mit einem großen Sternausstecher einen Stern ausstechen. Aus den Teigresten mit einem kleinen Sternausstecher weitere 14 kleine Sterne ausstechen.
27. Die Torte aus dem Tortenring lösen und in 14 Stücke einteilen.
28. **Für die Garnitur** 150 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
29. Großen Stern mittig auf die Torte legen. Tortenstücke am Rand mit jeweils Sahnetupfen garnieren und mit kleinen Sternen garnieren.

Extra-Tipp: Wer die Torte noch festlicher dekorieren möchte, überzieht die Biskuitsterne mit dunkler Schokolade und bestreut sie mit Glitzer-Dekorpulver.