

Anne-Marie Wildeisens Christstollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torte

Ohnebacken

- 1 dunkler Biskultboden
- 26 cm vom Bäcker

* Für die Füllung

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 700 ml Schlagsahne
- 100 g feiner Zucker
- 3 tb fein gehackte Haselnusskerne
- 3 säuerliche Äpfel, Elstar
- 1 ts Zitronensaft

* Für den Belag

- 300 g Doppelrahm Frischkäse
- 100 g Joghurt

* Zum Garnieren

- 1 ts gemahlener Zimt
- 3 tb Puderzucker
- 2 tb grobe Schokoladenraspel
- 8 frische Pfefferminz
Melisse oder
Schokoladenblätter

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herausschaben. 500 ml Sahne, Vanillemark und Zucker in einem Topf aufkochen und bei geringer Hitze etwa 5 Min. weiterköcheln lassen. Gelatine ausdrücken und in die von der Kochstelle genommene, warme Flüssigkeit geben, so lange rühren, bis sie aufgelöst ist und einige Zeit kalt stellen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und erkalten lassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in zentimetergroße Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht dunkel werden. Die restliche Sahne 200 ml steif schlagen und mit Apfelwürfeln und Haselnüssen unter die dicklich gewordene Vanillesahne heben. Die Masse auf den Boden streichen, mit dem zweiten Boden bedecken und über Nacht gefrieren lassen. Für den Belag kurz vor dem Servieren Frischkäse und Joghurt zu einer glatten Masse verrühren und gleichmäßig auf die Torte streichen. Aus Papier einen Kreis in Tortengröße ausschneiden und aus der Mitte einen Apfel mit Stiel und Blättern ausschneiden. Zimt mit Puderzucker vermischen und durch die

Schablone auf die Tortenoberfläche sieben, so dass ein brauner Apfel entsteht. Den freien Rand der Tortenoberfläche mit Schokoladenraspeln bestreuen. Den Tortenrand mit Blättern garnieren. Tipp: Nach Belieben für die Füllung 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, 4 Esslöffel Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die mit Zitronensaft beträufelten Apfelwürfel zugeben und kurz, aber kräftig anbraten. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Apfelwürfel mit 1 Messerspitze gemahlenem Zimt bestreuen.