

Apple Ombre Cake

SKÖN OCH KREATIV

ZUTATEN

(für eine kleine Springform, Durchmesser etwa 20 cm)

FÜR DIE BÖDEN

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
400 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
1 Pck. Backpulver
Milch
7 EL Kakao

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Äpfel
1 Pck. Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Kardamom
1 Prise gemahlene Nelken
350 ml Apfelsaft

200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Zimt
175 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit 4 Layer-Formen einfetten und mit Mehl bzw. Kakao ausstäuben. Dann Butter mit Zucker sehr schaumig schlagen. Die Eier anschließend einzeln unterrühren. Danach Mehl, Nüsse und Backpulver zugeben und untermengen. Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Milch hinzugeben und unterrühren. Den Teig in 4 Portionen teilen und den ersten in eine Form geben. Zur zweiten Teigportion 1 EL Kakao geben und diese ebenfalls in die Form streichen. Die dritte Teigportion bekommt 2 EL Kakao und die letzte und vierte im Anschluss 4 EL Kakao. Danach die beiden letzten Teigportionen jeweils auf eine Form verteilen und die Böden etwa 15 - 20 Minuten backen. Vergesst die Stäbchenprobe nicht. Die Böden abschließend auskühlen lassen.

Für die Apfelmasse, während die Böden backen, die Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Für eine kleine Torte natürlich noch feiner als für eine in normaler Größe. Puddingpulver mit Zucker, Gewürzen und ein wenig Saft anrühren. Die Apfelstücke in Apfelsaft etwa 5 - 10 Minuten dünsten, sodass sie allerdings noch bissfest sind. Dann das Puddingpulver zugeben und die Masse kurz aufkochen. Anschließend auch das Kompott abkühlen lassen.

Als Letztes die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Zimt zum Schluss zugeben und kurz mit unterrühren. Den Frischkäse durchrühren und im Anschluss die Sahne unterheben. Die Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit runter Tülle füllen.

Zum Zusammensetzen der Torte den dunkelsten Boden auf eine Tortenplatte geben. Vom Apfelkompott etwa 2 EL in die Mitte geben und glatt streichen. Außen herum von der Sahnemasse einen Ring auf den Boden und um das Kompott spritzen. Danach mit den restlichen drei Böden ebenso verfahren. Zum Abschluss die Sahne auf den obersten, hellsten Boden in kleinen Tupfen um die Apfelmasse setzen. Anschließend die Torte noch ein wenig in den Kühlschrank stellen und dann den Gästen servieren!