

Lebkuchen - Winterapfel - Torte

Zutaten Tortenboden:

- 300 g Zartbitter - Schokolade
- 250 g Butter
- 200 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 4 Eier
- 1 gestrichenen Esslöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel



Zutaten Apfelkompott:

- 500 g Äpfel
- 50 g Zucker
- 200 ml Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanillesoße zum Kochen



Zutaten Creme:

- 250 g Mascarpone
- 300 g Naturjoghurt
- 200 g Schlagsahne
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 45 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
- 50 g Karamell - Brotaufstrich

Zubereitung:

- Für den Boden Mehl, Kakao und Backpulver vermischen.
- Den Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

- Die Schokolade klein hacken.
- Butter in kleine Stücke schneiden.
- Beides in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.
- Immer mal wieder umrühren.
- Die Eier mit dem Zucker und Salz cremig rühren.
- Geschmolzene Butter-Schokolade vom Herd nehmen und sofort unter die Eiercreme rühren.
- Mehlmischung ebenfalls sofort danach unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und glatt streichen.
- Die Apfelscheiben auflegen und etwas andrücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 25 Minuten backen.
- Fertigen Boden abkühlen lassen.
- Für das Kompott die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Soßenpulver mit 6 Esslöffel Apfelsaft anrühren.
- Restapfelsaft, Zitronensaft und Zucker aufkochen lassen.
- Apfelstücke unterrühren und 3 Minuten dünsten.
- Angerührte Soße unterrühren.
- Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- Kompott abkühlen lassen.
- Für den Belag die Sahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Joghurt und Mascarpone glatt rühren.
- Zucker, Vanillezucker und Restgelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Mascarpone - Joghurtmasse rühren.
- Kompott und Sahne unterheben.
- Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.
- Um den Boden einen Tortenring legen.
- Kompottcreme einfüllen und glatt streichen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Tortenring entfernen und Karamell - Aufstrich aufstreichen.
- Dem Anlass entsprechend dekorieren.
- z.B. aus Marzipanmasse einen Engel und Stern ausschneiden und die Torte damit belegen.