

Bratapfelmarmelade mit Nougat (1 kleine Torte (16 cm))



Teig:

6 Eier
200 g Zucker
30 ml heißes Wasser
100 g Mehl
100 g Mandeln
2 TL Backpulver

Buttercreme:

400 ml Milch
1 Packung Schokopudding
200 g Nougat
200 g Butter
2 TL Zimt

Bratapfelmarmelade:

2 Äpfel
2 EL Rum
1 Stange Zimt
Wasser
Gelierzucker 2:1

Deko:

200 g Kuvertüre Zartbitter
Getrocknete Apfelscheiben
Zimt

So geht's

Eier gemeinsam mit dem Zucker in eine große Schüssel geben. Heißes Wasser dazugeben und mit dem Handrührgerät 5-6 min dickschaumig aufschlagen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und auf zwei Mal vorsichtig unter die Eimasse heben. In zwei oder drei mit Backpapier ausgelegte Springformen geben.

Bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 min backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit einem Tortenring umschließen.

Für die Buttercreme den Pudding nach Packungsanleitung kochen, Nougat würfeln und noch unter den heißen Pudding rühren. Abkühlen lassen.

Bratapfelmarmelade herstellen. Dazu die Äpfel schälen und vierteln. In eine Pfanne geben und mit 1 EL Zucker anbraten lassen. Mit Rum ablöschen. Dann mit Wasser aufgießen, sodass die Äpfel bedeckt sind. Die Zimtstange zugeben und die Äpfel weichkochen. Zimtstange entfernen, pürieren und dann die Masse abwiegen. Die Hälfte des Gewichtes an Gelierzucker 2:1 dazugeben. Aufkochen lassen und in eine Schüssel geben.

Die Buttercreme fertigstellen. Dazu die zimmerwarme Butter schaumig aufrühren den zimmerwarmen Pudding esslöffelweise unterrühren.

Die Tortenböden abwechselnd mit der Buttercreme einspritzen, in die Zwischenräume Bratapfelmarmalade geben. Rundum mit Buttercreme einstreichen und für 30 min kühl stellen.

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und den Drip herstellen.

Mit etwas Buttercreme Tupfen aufsetzen und mit den Äpfeln, sowie Zimt garnieren