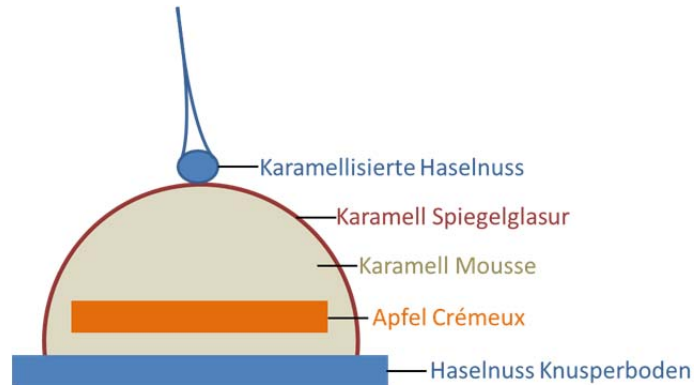


Karamell-Äpfel-Torte



Haselnuss-Knusperboden (von [Meilleur du Chef](#))

Zutaten

280 g Mehl
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
100 g gemahlene Haselnüsse
2 g Salz
90 g Eigelb
8 g Backpulver

Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und den gemahlene Haselnüssen mit dem Mixer verrühren. Die Eigelbe dazugeben und wieder mit dem Mixer langsam verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zu der Haselnussmischung dazu sieben. Nochmals kurz umrühren. Den Teig ca 8 mm dick auswallen und ca eine halbe Stunde kühl stellen. Rodellen von 8 cm ausstechen und im vorgeheizten Ofen (150°C) ca 20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel Crèmeux (von [Les Délices du Capu](#))

Zutaten

180 g Sahne
75 g Milch
1 Vanilleschote
45 g Zucker
4 Eigelb
1.5 Blätter Gelatine

2 säuerliche Äpfel
20 g Butter
50 g Zucker

Zubereitung

Zuerst die karamellisierten Äpfel zubereiten. Dazu die Äpfel rüsten und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Apfelstückchen, die Butter und den Zucker aufkochen und für einige Minuten weich kochen lassen. Die Apfelstückchen auskühlen lassen.

Für das Crèmeux, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch, die Sahne und die Samen der Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit die Eigelbe und den Zucker verrühren. Die heisse Milch/Sahne-Mischung langsam und unter Rühren zu den Eigelb geben. Wenn alles schön verrührt ist zurück in die Pfanne und langsam weiter erwärmen bis eine Temperatur von 80°C erreicht ist. Zum Schluss die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Das Crèmeux in eine Form giessen (ein paar mm hoch) und mit den Apfelstück bedecken. Das Ganze dann bis zum Aufbau einfrieren.

Karamell-Mousse

Zutaten

112 g Zucker
250 g Sahne
1 Prise Salz
4 Eigelb
3 Blätter Gelatine
12 g Zucker
25 g Wasser
75 g Zucker
50 g Eiweiss
250 g Sahne, geschlagen

Zubereitung

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einlegen. Den Zucker zu einem Karamell erhitzen und mit der 250 g heisser Sahne ablöschen. Langsam wieder erwärmen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Salz dazugeben. In der Zwischenzeit die Eigelbe und die 12 g Zucker verrühren und anschliessend die heisse Karamellsauce unter rühren dazugeben. Alles zurück in den Topf und auf 80°C erwärmen. Die Gelatine in der warmen Karamellcreme auflösen. Aus dem Wasser, den 75 g Zucker und dem Eiweiss eine italienische Meringue herstellen. Dazu das Wasser und den Zucker aufkochen bis 118°C erreicht sind. In der Zwischenzeit die Eiweisse beginnen zu schlagen. Sie sollten noch nicht ganz steif sein, wenn der heisse Zucker bereit ist. Sobald die 118°C erreicht sind, den Zuckersirup in einem dünnen Strahl zu den Eiweiss giessen, den Mixer dabei langsam laufen lassen. Nun den Mixer auf eine höhere Stufe stellen und die Meringue weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Meringue und die geschlagene Sahne unter die Karamellsause heben.

Spiegelglasur (von [Malu's Köstlichkeiten](#))

Zutaten

5 Blätter Gelatine
125 g Glucosesirup
63 g Wasser
125 g Zucker
83 g gezuckerte Kondensmilch
125 g Schokolade „Dulcey“ von Valrhona

Zubereitung

Die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Glucosesirup, das Wasser und den Zucker in einem Topf erhitzen. Sobald sicher der Zucker gelöst hat und eine Temperatur von 100°C erreicht wurde zuerst die Kondensmilch unterrühren und anschliessend die ausgedrückte Gelatine in der noch heissen Mischung auflösen. Nun noch die Schokolade dazugeben, etwas warten bis die Schokolade weich wird und dann langsam rühren, bis die Glasur homogen ist. Am besten die Glasur am Vortag vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Aufbau

Die Karamellmousse in die Silikonform füllen (ca 2/3 voll). Aus dem Apfel Crèmeux Kreise ausstechen und in das Karamellmousse drücken. Bis zum Rand nun mit Karamellmousse auffüllen und einfrieren. Die Glasur über einem Wasserbad schmelzen und auf 35°C abkühlen lassen. Die gefrorenen Törtchen aus der Form lösen und mit der Glasur übergiessen. Auf ein Knusperboden setzen und mit einer karamellisierten Haselnuss dekorieren.