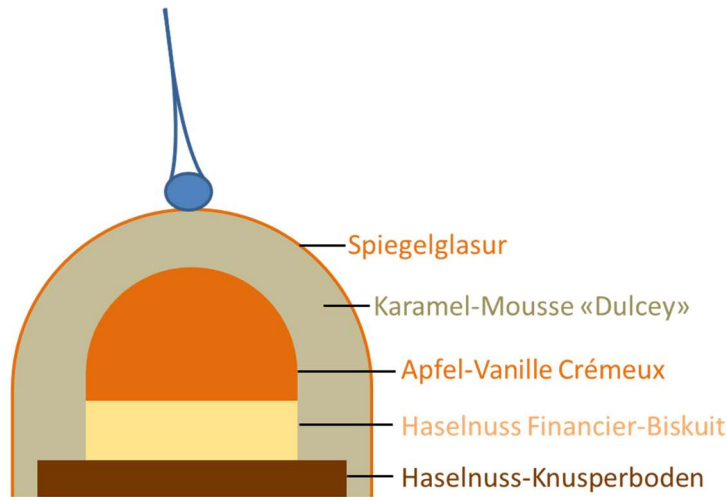


# Dulcey-Apple-Vanille Torte



## Pâte Sablé Haselnuss

### Zutaten

140 g Weismehl  
100 g weiche Butter  
50 g Puderzucker  
50 g gemahlene Haselnüsse  
1 g Salz  
45 g Eigelb  
4 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 5 mm dick auswallen und ca eine halbe Stunde kühl stellen. Rondelle von x cm ausstechen und im vorgeheizten Ofen (150°C) ca 20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Haselnuss-Financier ( angepasst von [Ô délices](#) )

### Zutaten

80 g Butter  
4 Eiweiss  
110 g Puderzucker  
160 g gemahlene Haselnüsse  
40 g Mehl

#### Zubereitung

Die Butter schmelzen und bräunen. Sieben und abkühlen lassen. Das Eiweiss mit dem Puderzucker und den gemahlten Haselnüssen sowie dem Mehl vermischen. Die abgekühlte flüssige Butter unterrühren. Ruhen lassen. In die Form giessen und bei 180°C backen (18-20 Minuten).

#### **Vanille-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.

#### **Dulcey Mousse (von [Pastry Workshop](#))**

##### Zutaten

170 g Eigelb  
25 g Zucker  
185 ml Milch  
8 g Gelatine  
390 g Dulcey Schokolade von Valrhona  
450 ml Sahne, geschlagen

#### Zubereitung

Gelatine einweichen. Eigelb mit Zucker verrühren. Milch erhitzen und zu den Eigelb geben. Zurück im Topf erwärmen bis 82°C. Von der Herdplatte nehmen und Gelatine darin auflösen. Über die geschmolzene Dulcey Schokolade giessen und verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

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

##### Zutaten

5 Blätter Gelatine  
125 g Glucosesirup  
63 g Wasser  
125 g Zucker  
83 g gezuckerte Kondensmilch  
125 g weisse Schokolade

## Zubereitung

Die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Glukosesirup, 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

Für die Herstellung dieses Entremets habe ich die Form Lady Queen von Silikomart benutzt. Diese besteht aus zwei Teilen, in der kleineren Form wird das Apfel-Crémeux und das Financier-Biskuit eingefroren:

In einem ersten Schritt wird das Apfel-Vanille-Crémeux hergestellt in die Silikonform gefüllt. Diese sollte etwa zur Hälfte gefüllt werden. Gleichentags kann auch das Financier-Biskuit gebacken und zugeschnitten werden. Das Biskuit kann auf das Apfel-Crémeux gelegt werden, sobald dieses etwas fest geworden ist. Zusammen werden diese beiden Komponenten am besten über Nacht eingefroren.

Am nächsten Tag wird das Dulcey Mousse hergestellt und in die äussere Silikonform gefüllt. Zu erst nur etwa 3/4 des Mousse einfüllen. Der Apfel-Crémeux/Biskuit-Ring wird in dieses Mousse gedrückt, so dass rundum das Mousse gut sichtbar hochdrückt. Mit dem Restlichen Mousse abschliessen und darauf achten, dass alles schön glatt abschliesst. So wird die Torten nochmals eine Nacht eingefroren. Die Spiegelglasur wird am selben Tag hergestellt und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt. Gleichentags kann bereits der Haselnuss-Knusperboden gebacken werden. Je nach Zeit kann dies auch am nächsten Tag gemacht werden.

Zur Fertigstellung wird die Glasur verflüssigt (im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und auf 35°C abgekühlt. Sobald die Glasur die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird die Torte aus dem Tiefkühler geholt und aus der Silikonform gelöst. Die Glasur direkt zügig darübergiessen und abtropfen lassen. Die Torten auf den Knusperboden legen und nach Belieben mit Haselnusskrokant verzieren.