



Apfel-Zimt Schokoladentorte

nach Chr. Felder & C. Leseque

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: Silikonform Tortaflex *, Springform 18 cm, Tortenring (verstellbar oder 18 cm)

Apfelschicht

- 40 g brauner Zucker
- 400 g Boskoop Äpfel, geschält u. in kleine Würfel geschnitten
- 40 g Butter
- 1 Prise Zimt

Den Zucker auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Wenn das Karamell eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, die Apfelwürfel hinzufügen und auf milder Hitze mit aufgelegtem Topfdeckel ca. 15-20 Minuten weich kochen. Dann die Butter und den Zimt hinzufügen und diese noch einmal 5-10 Minuten mitköcheln lassen. Das Apfelkompott ca. 1,5 cm hoch in die 16 cm Tortaflex Silikonform einfüllen und einfrieren bis die Schicht fest geworden ist.

Zimt-Schoko Streusel

- 30 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g weiche Butter
- 7 g gemahlener Zimt
- 7 g dunkler Backkakao

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf einem Backblech verteilen und ca. 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und ggf. in einer kleinen Dose bis zur Verwendung aufbewahren.

Tränke

- 10 g Zucker
- 25 g Apfelsaft
- 2 g brauner Rum

Zucker und Apfelsaft erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann den Rum hinzufügen.

Zimtbiskuit

- 60 g Milch
- 120 g flüssiger Honig
- 80 g verquirltes Ei
- 25 g Zucker
- 80 g Roggenmehl Type 997
- 40 g Hafermehl
- 8 g Backpulver
- etwas flüssige Vanille o. gemahlene Vanille
- Abrieb 1 Bio Orange
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 5 g gemahlener Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Die Milch mit dem Honig in einem kleinen Topf erwärmen und verrühren. Die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel hell-schaumig aufschlagen. Die Honigmilch einrühren. Danach die beiden mit dem Backpulver vermischten Mehlsorten unterrühren und anschließend den Zitrusabrieb und die Gewürze hinzugeben. Den Teig in eine gefettete 18 cm Springform füllen und ca. 20 Minuten backen. Die Zeit ist ein Anhaltspunkt, da jeder Ofen unterschiedlich ist! Den Zimtbiskuit aus der Form lösen und auf einem Rost abkühlen lassen. Die Wölbung des abgekühlten Bodens waagrecht gerade schneiden, so dass eine ca. 3 cm dicke Scheibe entsteht.

Aufbau 1

Den Boden auf einen Teller oder eine Platte stellen. Den verstellbaren Tortenring so um den Boden stellen, dass ½ cm rundherum frei bleibt. Wenn ein fester Backrahmen verwendet wird, muss der Biskuitdurchmesser evtl. etwas verringert werden, damit rundherum der ½ cm. frei bleibt. Den Tortenring mit Tortenrandfolie auskleiden. Den Zimtbiskuit mit der Tränke bestreichen.

Danach die Mousse au chocolat zubereiten.

Mousse au chocolat

Bei diesem Rezept bin ich etwas vom Original abgewichen.

- 60 g Sahne
- 60 g Milch
- ½ Teel. gemahlener Zimt
- 1 Zimtstange
- 25 g Eigelb
- 12 g Zucker
- 175 g dunkle Kuvertüre 70 %*
- 200 g Schlagsahne

Die Schlagsahne cremig schlagen und beiseite stellen. Sahne und Milch mit dem Zimt in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Zimtstange herausnehmen, die heiße Zimtmilch zum Ei geben und verrühren.

Alles zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze unter Rühren auf 82 Grad bringen. Die warme Eimasse unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Mit dem Stabmixer durchmischen, bis die Masse glänzt. Dann die cremig geschlagen Sahne unterziehen. *Die Schokoladencreme sollte 45-50 Grad warm sein, wenn die Schlagsahne hinzugefügt wird.*

Aufbau 2

Einen Teil der Schokoladenmousse in einen Einmalspritzbeutel füllen. Die Mousse rund um den Zimtbiskuit spritzen und diesen dann mit einer 1 cm dicken Mousseschicht bedecken. Die gefrorene Apfelschicht aus der Siliconform lösen und auf die Mousse legen. Wiederum die Außenränder mit Mousse au chocolat füllen und die restliche Mousse (*ein wenig Mousse zum Befestigen des Schokoladendekors im Spritzbeutel zurückbehalten*) auf der Oberfläche verteilen und glatt streichen. Die Torte für mehrere Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladen Aufleger

- Dunkle Kuvertüre 70%¹
- Schokoladenfolie*
- Goldpuder¹ und/ oder flüssige Goldfarbe¹

Aus Schokoladenfolie zwei gleich große Vierecke schneiden (ca. Din A4). Diese Folien auf je eine ganz glatte Platte (z.B. Marmorplatte oder Glasplatte „kleben“, indem man diese mit einem leicht feuchten Tuch abwischt und die Folie auflegt. Die dunkle Kuvertüre temperieren und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Einen dicken Tropfen auf die eine Folie spritzen (oder zur Sicherheit auch einen zweiten ☒ Dann kann man den schönsten aussuchen). Nun die Platte mit der zweiten Folie kopfüber vorsichtig auf die Schokolade drücken und senkrecht hochziehen. Dadurch entsteht eine Art „Stalaktit“. Die Platte mit dem „Stalaktiten“ auf zwei bereitgestellte Gläser legen, so dass die Schokolade ungestört an einem kühlen Ort auskristallisieren kann. Danach mit Goldpuder und/oder -farbe bestreichen.

Ettore Cioccia zeigt die Technik sehr anschaulich in diesem Video : [KLICK](#)

Fertigstellung

Nachdem die Torte durchgekühlt ist, können der Ring und die Folie vorsichtig entfernt werden. Nun die Schoko-Zimt Streusel durch ein grobes Sieb streichen. Wer kein grobes Sieb besitzt, kann die Streusel auch noch einmal ganz kurz in einen Blitzhacker geben, um sie zu etwas feineren Streuseln zu verarbeiten oder in eine Gefriertüte füllen und mit einer Teigrolle bearbeiten. Die gesamte Tortenoberfläche und den -rand mit den Streuseln bedecken. Ein paar Tupfen mit der restlichen Schokoladenmousse auf die Mitte der Torte spritzen und den goldenen Schokoladen Aufleger darauf platzieren.

Die Torte hält sich in einem gut verschlossenen Behälter mehrere Tage im Kühlschrank.