FEINE KÖSTLICHKEITEN

Schokoladentorte mit Apfel-Salzkaramellmousse

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

Verwendetes Material: Verstellbarer Tortenring*, Silikonmatte mit Rand 30x40cm[1], Tortenrandfolie 10 cm[1]

Die Torte hat einen Durchmesser von ca. **18 cm**

Karamellisierte Äpfel

- 150 g Äpfel, geschält und entkernt
- 20 g Zucker
- ½ Vanillestange
- 1-2 Prisen Zimt (bzw. nach Geschmack)

Die geschälten Äpfel in kleine Würfelchen von 5 mm Kantenlänge schneiden. Den Zucker in einem kleinen Topf oder einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen und dann zu goldbraunem Karamell kochen. Die Apfelstückchen, die Vanillestange und den Zimt hinzufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten garen. Die Äpfel sollen nicht zerfallen! Danach in ein Sieb gießen, den Sud auffangen, da er später als Tränke für den Biskuit dient, und die Apfelwürfel abkühlen lassen.

Saftiger Schokoladenbiskuit

- 6 Eier Gr. M
- 160 g geraspelte Marzipanrohmasse
- 60 g Puderzucker
- 50 g weißer Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g dunkler Backkakao[1]
- 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Backmatte mit Rand bereitlegen. Fünf der sechs Eier sauber trennen. Die Eigelbe und ein ganzes Ei in die Rührschüssel geben und zusammen mit dem Puderzucker und der geraspelten Marzipanrohmasse in der Küchenmaschine 5

Minuten lang glatt und hellcremig rühren. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu steifem Eischnee schlagen.

Ein Drittel des Eischnees sanft unter die Eigelbmasse rühren. Danach den restlichen Eischnee zusammen mit dem gesiebten Mehl und dem Kakao unter die Biskuitmasse ziehen. Zum Schluss vorsichtig die geschmolzene, abgekühlte Butter einrühren. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf der Backmatte verstreichen (d*er Biskuit muss eine Größe von 30 × 40 cm haben, um 2 Kreise und den Außenrand herauszubekommen*). 10-13 Minuten bei 180 Grad backen.
Abkühlen lassen und dann auf ein Backpapier stürzen.

Zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden sowie zwei Streifen mit 5 cm Breite. Das klappt gut mit einem Rollschneider. *Die Biskuitreste nicht vernaschen – sie werden noch für die Deko gebraucht* ;-) !

- Abtropfflüssigkeit der karamellisierten Apfelwürfelchen (ggf. mit einem kleinen Schuss Likör oder Apfelsaft verlängern).

Den Tortenring auf einen Teller oder Platte stellen und mit Tortenrandfolie auskleiden. Den Tortenring auf 18 cm Durchmesser einstellen. Die Biskuitstreifen eng in den Ring legen und darauf achten, dass die Streifen stramm Stoß an Stoß eingepasst werden. Danach einen der ausgestochenen Biskuitkreise einlegen und den Ring ggf. etwas enger stellen, wenn er nicht ganz mit dem eingelegten Biskuitrand anschließt. Biskuitboden und -ränder mit der Abtropfflüssigkeit tränken.

Salzkaramellmousse

- 1 Eigelb
- 10 g Zucker A
- 50 g Zucker B
- 20 g heißes Wasser
- 2 Prisen Fleur de Sel/Salz
- 80 g Vollmilch
- Vanille
- 1 ½ (2,5 g) Blätter Gelatine
- 110 g Schlagsahne
- 110 g karamellisierte, abgetropfte Apfelwürfelchen (siehe oben)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker A verrühren. Zucker B in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und zu goldbraunem Karamell kochen, vom Herd ziehen und das heiße Wasser hinzugießen. Rühren, bis ein flüssiges Karamell entsteht. In einem anderen kleinen Topf die Vollmilch mit der gemahlenen Vanille aufkochen lassen und unter Rühren zum Eigelb gießen. Zurück in den Topf geben, das Karamell hinzufügen und alles unter ständigem Rühren auf 83-84 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine mithilfe eines Stabmixers einarbeiten. Die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Karamellcreme ziehen.
120 g der gut abgetropften Apfelwürfelchen unterheben und die Füllung dann in die vorbereitete Form geben. Mit dem zweiten Biskuitkreis abdecken und diesen ebenfalls tränken. Die Torte in den Kühlschrank stellen, während die Schokoladenmousse zubereitet wird.

Schokoladenmousse

- 150 g Callebaut 811 Kuvertüre 54,5%[1]
- 70 g Vollmilch
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 230 g Schlagsahne 32-35%

Die Kuvertüre sanft schmelzen. Eigelb und Zucker verrühren. Die Vollmilch in einem kleinen Topf aufkochen und schrittweise in die Kuvertüre rühren. Mit einem Stabmixer kurz durchpürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und in drei Portionen unter die Schokoladenmasse ziehen.
Die Schokoladenmousse in die Torte füllen und diese mindestens 4 Stunden oder über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- Backkakao[1]
- Perlglanzpuder*
- essbares Blattgold[1]

Für das Dekor die Biskuitreste zunächst in 1,5 cm breite Streifen und dann in Würfel schneiden und diese mit dem dunklen Backkakao bepudern. Anschließend in ein Sieb geben und überschüssigen Kakao abschütteln. Die Würfelchen vor dem Servieren in die Mitte der Torte legen, mit Goldpuder und essbarem Blattgold garnieren.
Die Torte ein bis zwei Stunden vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen.

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - https://marenlubbe.de/