

REZEPT

Team bitterzart: «Amsterdam»



1 Apfel-Zimt Swiss Merengue Butter Crème

Zutaten

375ml Eiweiss (ca. 12 Eier)
450g Zucker
1 Prise Salz
750g Butter
4 TL Apfel-Zimt Marmelade

Vorgang

Zutaten reichen für eine Torte 24cm Durchmesser:

Zucker, Salz und Eiweiss über Wasserbad auf 70° pastorisieren. Stetig umrühren.

Nebenbei zimmerwarme Butter abwiegen und auf einem Teller in kleine Stücke schneiden.

Sobald die Zuckermasse 70 Grad erreicht hat mit der Küchenmaschine und dem Schwingaufsatz aufschlagen. Bis die Masse Zimmertemperatur hat.

Langsam Butter dazu geben und weiter schlagen bis die Masse weich wird.

Weiter schlagen bis die Masse geschmeidig wird. Es kann sein dass die Butter sich trennt, dann einfach weiter schlagen (auf höchster Stufe).

Himbeeren dazu und umrühren.

3 Haselnuss Bidquit

Zutaten	Vorgang
6 Eier 200g Zucker 150g Mehl 50g gemahlene Haselnüsse	Eier und Zucker mind. 15 Minuten in der Maschine aufschlagen. Bis die Masse sich verdreifacht.
X	In der zwischenzeit Mehl und Haselnüsse zusammen sieben. Mehl mit dem Schwingbesen unter die Eimasse heben.
X	Masse in die Kuchenspringform geben und mit der isoliermethode die Springform umranden. Backofen nicht vorheizen, sondern den Kuchen bei 180° Grad 30 Minuten backen. NIE die Backofentüre öffnen. Danach Backofentüre öffnen und Biskuit für mind. 10 Minuten im Backofen bei offener Türe abkühlen lassen.

4 Apfelschnitze für die Torte

Zutaten

4 Äpfel
1 Zimtstange
2 Teelöfel Apfelmarmelade

Vorgang

Äpfel schälen und mit Äpfelteiler teilen und in kleine würfel schneiden.

Die Äpfel in einem Topf mit der Zimtstange und der Marmelade andünsten bis die Äpfel etwas weich sind.

Zimtstange entfernen und die Masse in den Kühlschrank stellen.