

Käsesahne-Bratapfeltorte mit Cranberries und Schwarzjohannisbeergelee

Zutaten

Mürbeteigboden:

200 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei und
1 TI Backpulver

Käsesahne­masse:

750 g Quark (20%ig)
200 ml Schlagsahne
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
160 g Zucker
2 Pkg Bourbon-Vanillezucker
1 Pkg Gelatine weiß

Bratapfelmasse:

750 g Äpfel (z.B. Braeburn)
2 El Zucker
450 ml Apfelsaft
1 Zimtstange
Saft einer Zitrone
80 g Cranberries
1 Pkg Gelatine weiß

Außerdem:

½ Glas Schwarzjohannisbeergelee
200 g Schlagsahne
1 Pkg Sahnesteif
50 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (Ø 28cm) mit Backpapier auslegen und die Seitenränder leicht fetten. Dann aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Dazu Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Diesen gleichmäßig in die Springform kneten und die Ränder leicht hochziehen. Im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen. Der Boden sollte leicht goldbraun sein. Nach dem Backen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Während der Boden auskühlt die Käsesahne­masse herstellen. Die Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen. Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Bourbon-Vanillezucker miteinander in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die gequollene Gelatine erhitzen, mit ca. zwei Esslöffel der Käsesahne­masse verrühren und dann schnell unter



[Link zum Rezept: Käsesahne-Bratapfeltorte mit Cranberries und Schwarzjohannisbeergelee](#)

Käsesahne-Bratapfeltorte mit Cranberries und Schwarzjohannisbeergelee

die restliche Masse rühren. Sobald die Masse anfängt zu gelieren kann die steifgeschlagene Sahne vorsichtig untergehoben werden.

Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen. Das Schwarzjohannisbeergelee auf den Boden streichen und dann die Käsesahnmasse darauf verteilen. Die Torte nun in den Kühlschrank stellen und mindestens ein bis zwei Stunden kühlen.

In der Zwischenzeit die Bratapfelmasse herstellen. Den Apfelsaft mit der Zimtstange und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Cranberries ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Äpfel und Cranberries zum Apfelsaft geben und einige Minuten garen, bis die Äpfel weich (aber keinesfalls matschig!) sind. Die Gelatine in die heißen Äpfel geben und gründlich verrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Diese Masse benötigt nun einige Stunden, um zu erkalten und zu gelieren. Sobald die Apfelmasse kalt ist und beginnt, fest zu werden, auf die Käsesahnmasse verteilen. Dann die Torte wieder für einige Stunden kühlen.

Für die Verzierung Zartbitterschokolade vorsichtig erhitzen und auflösen. In einen Einmalspritzbeutel füllen, ein winzig kleines Loch in den Beutel schneiden und dann z.B. Sterne auf ein Backpapier spritzen.

Vor dem Servieren 200 g Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, die Torte rundherum einstreichen und auch oben Tupfen aufspritzen. Die Sahnetupfen und die Ränder mit den Sternen verzieren. Ideal ist die Einteilung in 14 bis 16 Tortenstücke.

Leser-Tipp

Tipp 1: Ich habe Soft-Cranberries verwendet und nicht die getrockneten Cranberries, denn diese würden in der kurzen Zeit im Apfelsaft nicht weich werden.

Tipp 2: Natürlich kann, je nach Geschmack, auch ein anderes Fruchtgelee verwendet werden. Allerdings harmonieren hier die Geschmackskomponenten sehr gut miteinander zwischen Apfel, Cranberries und Schwarzjohannisbeergelee.

Tipp 3: Für diese Torte sollte man sich Zeit lassen und sie am besten einen Tag vorher zubereiten und am Verzehrstag nur noch verzieren, denn die Bratapfelmasse benötigt mehrere Stunden, um zu gelieren.

Der Aufwand lohnt sich! Schmeckt herrlich fruchtig, weihnachtlich!

[Link zum Rezept: Käsesahne-Bratapfeltorte mit Cranberries und Schwarzjohannisbeergelee](#)