

## Zurück zur Natur - Steirisches Almenland

### Bratapfel-Frischkäse-Torte

von Eveline Wild

Biskuit für den Boden:

- 5 St. Eier
- 150 g Zucker
- Salz
- Vanillezucker
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 100 g Mehl
- 50 g Stärke
- 35 g flüssige Butter oder Pflanzenöl

Die Herstellung:

Das Mehl mit Stärke immer gründlich versieben. Die Eier mit dem Zucker und den Gewürzen aufschlagen und die Mehlmischungen unterheben. Zum Schluss des Mischvorgangs die Butter unterheben und in die gewünschte Form gießen. Bei etwa 170-180°C Heißluft backen und restlos auskühlen lassen.

Butterstreusel:

- 140 g Mehl
- 70 g Kristallzucker
- 90 g Butter weich
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- Wenig Zimt

Herstellung:

Alle Zutaten kurz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech krümeln und bei etwa 165-170°C goldgelb ausbacken.

Apfelfülle:

- 5-6 St. Mittelgroße Äpfel
- 80 g Butter
- Zimt-Kristallzuckergemisch nach Belieben und eher mehr, wenn die Äpfel recht sauer sind;

#### Herstellung:

Die Äpfel schälen, das Kernhaus rausschneiden und in Spalten schneiden (ca. 8 pro Apfel). Diese Spalten mit den Butterflocken und dem Zimtzucker in einer feuerfesten Form mit Deckel (Alufolie als Deckel geht auch) im Ofen bei etwa 160°C weich dünsten.

#### Creme:

250 g Philadelphia-Frischkäse - Raumtemperatur

100 g Eierlikör

30 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

6 Bl. Gelatine

15 g Rum

100 g Dotter

35 g Zucker

200 g geschlagene Sahne

#### Fertigstellung:

Die abgekühlten Apfelspalten auf den Biskuitboden legen.

Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, die Sahne cremig aufschlagen und kalt stellen, Frischkäse mit Eierlikör, Zucker und Vanillemark glatt rühren. Die Dotter mit dem Zucker warm kalt aufschlagen.

#### Das Zusammenmischen:

Gelatine gut ausdrücken und mit dem Rum auflösen, einen kleinen Teil der Frischkäsemasse in die Gelatine einrühren, zwecks Temperaturangleichung, dann diese Masse zum großen Teil der Frischkäsemasse schütten und gut verrühren, die geschlagene Dottermasse unterheben und zum Schluss die Sahne unterziehen.

Diese Creme nun auf den Biskuit-Apfel-Boden schütten und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren die losen Streusel darauf verteilen und aufschneiden.

#### Außerdem:

Einen schönen kleinen roten Apfel

Melisse Topf

## **Vogelbeer-Praline**

von Eveline Wild

900 g Sahne  
230 g Vogelbeer-Mark  
330 g Honig  
300 g Glukosesirup  
1590 g dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil  
150 g Butterschmalz  
150 g Kakaobutter  
100 g Vogelbeerschnaps

Außerdem: Ausreichend temperierte Schokolade zum Tunken.  
Reicht für etwa 200 - 250 Stück (Kommt darauf an, wie groß geschnitten wird.)

### Herstellung:

Sahne mit Vogelbeer-Mark, Honig und Glukosesirup gemeinsam aufkochen. Nach 5 min Überkühlungszeit über die kleingeschnittene Schokolade schütten. Flüssiges Butterschmalz sowie flüssige Kakaobutter und den Vogelbeerschnaps begeben. In einem hohen, schlanken Gefäß (Litermaß) mittels eines Stabmixers, möglichst ohne Luftblasen einzuarbeiten, glattmischen. Eine Endtemperatur von 32 Grad gilt es anzupeilen, bevor man die Füllung in einen rechteckigen Rahmen, der mit Folie ausgelegt ist, füllt. Über Nacht bei 16 Grad festwerden lassen. Am nächsten Tag diese große Platte beidseitig hauchdünn mit temperierter Schokolade bestreichen und rasch in kleine Stücke aufschneiden. Diese Stücke dann ebenfalls in die temperierte Schokolade tunken. Verzieren nach Wunsch. Am besten innerhalb von 2-3 Wochen genießen.