

Pomm-Karamell-Butterkeks-Pekannusstorte

Ingrédients

- 150g Zucker
- 100g Vollrahm
- 50g halbsalzige Butter
- 75g weiche Butter
- 40g Muscovado-Zucker
- 30g Kristallzucker
- 30g ganzes Ei
- 120g Mehl
- 1,5g Backpulver
- 125g Schokolade Ihrer Wahl (Milkschokolade Jivara für mich)
- 50g Pekannüsse
- 30g Butter
- 50g Zucker
- 3 Äpfel
- 200g Vollrahm
- 15g Puderzucker
- 2 Esslöffel Karamell

Préparation

1. Sie mochten die letzte Version meines Cookie-Tartes sehr, Birne Schokolade Haselnuss, also hier ist ein weiteres herbstliches Rezept für diesen Kuchen, der immer einfach zu machen, aber hübsch und vor allem köstlich ist, Apfel, gesalzener Karamellbutter & Pekannüsse!
2. Ich hatte Ihnen mehrere Versionen auf Instagram angeboten und die Mehrheit von Ihnen hat für diese gestimmt, also wie versprochen, hier ist das Rezept Zutaten: Ich habe die Jivara-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (affiliert).
3. Ich habe die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (nicht affiliert).
4. Ausrüstung: Oblanger Kreis De Buyer Perforierte Platte Spritzbeutel 12mm Tülle Zubereitungszeit: 1 Stunde + 15 Minuten BackenFür 8 Personen (ein Kreis von 30 cm Länge auf 11 cm Breite): Der gesalzene Butterkaramell: Zucker Vollrahm halbsalzige Butter Bereiten Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker vor.
5. Gleichzeitig erhitzen Sie die Sahne.
6. Wenn das Karamell eine schöne bernsteinfarbene Farbe hat, entglasen Sie es schrittweise mit der Sahne, dabei auf die Spritzer achten.
7. Gut mischen und dann nach und nach die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzufügen.
8. Falls nötig, können Sie einen Stabmixer verwenden, um das Karamell zu glätten.
9. Lassen Sie es vollständig abkühlen.
10. Der Cookie: weiche Butter Muscovado-Zucker Kristallzucker ganzes Ei Mehl 1, Backpulver Schokolade Ihrer Wahl (Milkschokolade Jivara für mich) Pekannüsse Mischen Sie die weiche Butter mit den beiden Zuckern, dann fügen Sie das Ei hinzu.
11. Dann fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu, dann die gehackte Schokolade und die ebenfalls gehackten Pekannüsse.
12. Verteilen Sie den Cookie-Teig in Ihrem gebutterten Kreis, der auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt wurde.
13. Sie werden zu viel Teig haben, mit dem Rest können Sie wie ich Mini-Cookies für die Dekoration des

Kuchens zubereiten, oder Sie können die Mengen der Zutaten leicht reduzieren.

14. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15 Minuten (5 bis 7 Minuten für die Mini-Cookies).

15. Abkühlen lassen und entformen.

16. Die karamelierten Äpfel: Butter Zucker 3 Äpfel Schneiden Sie die Äpfel in kleine Würfel.

17. Legen Sie sie in eine Pfanne mit der Butter und dem Zucker und lassen Sie sie etwa 15 Minuten lang kochen/karamellisieren, dabei regelmäßig umrühren.

18. Die Äpfel sollten gut gebräunt und weich sein.

19. Die Schlagsahne: Vollrahm Puderzucker 2 Esslöffel Karamell Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker und dem Karamell, bis eine mehr oder weniger feste Schlagsahne nach Ihrem Geschmack entsteht.

20. Füllen Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle.

21. Die Montage: Einige Pekannüsse Auf die Cookie-Basis streichen Sie Karamell, dann die karamelierten Äpfel (bewahren Sie ein wenig für das Finish auf).

22. Dann spritzen Sie die Karamell-Schlagsahne und fügen den Rest der karamelierten Äpfel in der Mitte hinzu.

23. Dekorieren Sie mit Karamell, Pekannüssen und Mini-Cookies und genießen Sie es!