

## Herbstliche Snickers-Torte mit Salzkaramell-Äpfeln

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für die Böden

3 Eier  
380 g Apfelmus (ungezuckert)  
140 g Pflanzenöl  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
290 g Mehl  
300 g Zucker  
140 g Kakao  
2 1/4 Teelöffel Natron  
2 1/4 Teelöffel Backpulver  
1 1/2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Zimt  
250 ml starker Kaffee (heiß)

#### Für den Karamell

400 g Zucker  
300 g Honig  
120 ml Bourbon-Whisky  
120 ml Apple Cider  
400 g Sahne  
110 g Butter  
1 Esslöffel Vanilleextrakt  
1/2 Teelöffel Salz

#### Für das Frosting

230 g Butter

110 g Frischkäse  
200 g Puderzucker  
125 g Erdnussbutter (cremig)  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
50 g Erdnüsse (gesalzen)

#### Für die Schokoladenglasur

100 g Sahne  
220 g Zartbitterschokolade

#### Für die Deko

3 Äpfel (klein)  
3 Stöcke

#### Besonderes Zubehör

3 Springformen (20 cm Durchmesser)

Wir wollen ehrlich sein: Bei diesem zuckersüßen Kunstwerk handelt es sich keinesfalls um eine schnelle Nummer. Du brauchst schon etwas Zeit und Muße, um es auf den Tisch zu bringen. Vielleicht ist es eher so ein Einmal-Im-Jahr-Kuchen, den du zu Halloween backst - mit den kleinen karamellisierten Äpfeln und den rustikalen Stöcken kommt er ja geradezu verwunschen daher, wie aus der Zauberwald-Backstube.

Und wie heißt es so schön: Der Weg ist das Ziel. Nimm dir ruhig einen ganzen Tag Zeit und genieße es das Meisterwerk Stück für Stück zusammenzubacken. Erst die dunklen, fluffigen Kuchenböden, bei deren Duft du bereits erahnst, wo die köstliche Reise hingehet. Dann kochst du den Karamell und siehst dabei zu, wie aus Sahne, Zucker und Honig eine goldig glänzende Masse entsteht - das kann durchaus eine meditative Wirkung haben. Weiter geht's mit dem cremigen Snickers-Frosting: Frischkäse, Butter, Erdnussbutter - Naschen dringend empfohlen!

Schlussendlich setzt du all diese Köstlichkeiten zu deinem persönlichen Torten-Highlight des Jahres zusammen. Noch schnell mit 3 kleinen Zauberäpfeln garnieren und all

# Herbstliche Snickers-Torte mit Salzkaramell-Äpfeln

deine Gäste werden sich ganz sicher für Süßes statt Saures entscheiden.

- 1 -

Backofen auf 180 ° Umluft vorheizen. Springformen einfetten.

- 2 -

Für die Böden Eier, Apfelmus, Pflanzenöl und Vanilleextrakt cremig rühren. Mehl mit Zucker, Kakao, Natron, Backpulver, Zimt und Salz vermengen und unter den Teig heben. Heißen Kaffee einrühren.

- 3 -

Teig auf die 3 Springformen verteilen und im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Karamell Zucker, Honig, Whisky und Apple Cider in einen großen Topf geben und 9 Minuten kochen lassen, dabei nicht umrühren. Sahne, Butter und Vanilleextrakt langsam einrühren und 10 - 15 Minuten unter stetigem Rühren köcheln lassen, bis die Masse eine Temperatur von 100 °C erreicht hat. Topf vom Herd nehmen und Salz unterrühren. Eine Kaffeetasse Karamell abschöpfen, beiseitestellen und auskühlen lassen. Restlichen Karamell abdecken.

- 5 -

Für das Frosting Butter mit Frischkäse und Puderzucker cremig rühren. Erdnussbutter, Vanilleextrakt und 1/3 des beiseitegestellten Karamells einrühren. Erdnüsse hacken und unterheben.

- 6 -

Um die Torte zusammzusetzen einen Boden auf eine Tortenplatte setzen. Mit etwas von dem beiseitegestellten Karamell besprenkeln. Mit 1/3 des

Frostings bestreichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Ebenfalls mit Karamell besprenkeln und mit der Hälfte des restlichen Frostings bestreichen. Letzten Boden auflegen. Torte rundherum mit restlichem Frosting einstreichen und kaltstellen.

- 7 -

Für die Schokoladenglasur Sahne in einem Topf erhitzen. Schokolade grob hacken, zur Sahne geben und unter stetigem Rühren schmelzen lassen, 5 Minuten abkühlen lassen. Mittig über die Torte gießen und mindestens 1, 5 Stunden kaltstellen.

- 8 -

Karamellsauce erneut bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eine Temperatur von 100 - 110 °C erreicht hat. Sauce vom Herd nehmen und 15 - 20 Minuten abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Hälfte des Karamells mittig über die Torte gießen.

- 9 -

Für die Deko Äpfel mit jeweils einem Stock aufspießen. Äpfel in restlichen Karamell tauchen und mittig auf die Torte setzen. Mit restlichem Karamell besprenkeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen