

Kuchen-Torte "Slawjanotschka"

Die "Slawjanotschka" besteht aus einem fluffigen Kuchenboden, der fruchtig saftigen Apfelschicht, der zarten Buttercreme mit Milchpudding und Karamellnote, knusprig gerösteten Walnüssen und etwas Schokolade. Sie schmeckt sehr vielseitig und himmlisch lecker.

Zutaten:

Für den Teig:

- 4 Eier zimmerwarm
- 180 g Zucker
- 125 g Butter
- 100 ml Milch
- 280 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Vanille gemahlen
- 1 Prise Salz

für die Creme

- 500 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Tüte Vanillepuddingpulver
- 200 g karamellisierte gezuckerte Kondensmilch
- 125 gr Butter zimmerwarm

für die Füllung

- 50 g Walnusskerne
- 20 g Kuvertüre
- 5 Äpfel

Los geht's !

Zuerst musst du karmellisierte gezuckerte Kondensmilch herstellen. Nimm dazu eine Dose Milchmädchen und stelle sie in einen Topf mit Wasser. Achte darauf, dass die Dose gut mit Wasser bedeckt ist. Bringe das Wasser zum kochen und lass die Dose ca 3,5, Stunden in dem köchelnden Wasser stehen, gieße immer heisses Wasser nach wenn nötig. Die Dose muss immer komplett unter Wasser sein !

Wenn die Dose aus dem Wasser ist, lasse sie auf Zimmertemperatur abkühlen. Dann kannst du mit dem Teig starten.

Zubereitung der Füllung und vom Teig

1. Schäle Äpfel, entkerne sie und schneide sie in nicht zu dünne Halbringe.
2. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
3. Schmelz Butter und lass sie auf zimmerwarm abkühlen.
4. Schlage Eier, Zucker, Vanille und Salz zu einer luftigen, hellen Masse auf.
5. Gieße Milch und die geschmolzene Butter dazu und verrühre es kurz und vorsichtig.
6. Vermische Mehl mit Backpulver und hebe es der Eier-Zucker-Masse unter, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.
7. Verteile den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.

8. Verteile die Apfel-Halbringe auf dem Teig.
9. Backe den Apfelblechkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten und lass ihn auskühlen. In der Auskühlzeit kochst du den Vanillepudding, damit auch diese auskühlen kann!

Zubereitung der Creme

1. Berechne den Vanillepudding nach Anleitung aus Pulver, Zucker und Milch zu. Gieße ihn in eine Schüssel und decke ihn mit Frischhaltefolie ab, damit keine Haut entsteht, lassen den Pudding abkühlen, bis auch der Teig fertig und abgekühlt ist. Dann, ca eine Stunde später:
2. Schlage weiche Butter und karamellisierte gezuckerte Kondensmilch ca. 4 - 5 Minuten zu einer luftig cremigen Masse auf.
3. Gib portionsweise den Vanillepudding dazu und schlage es jedes Mal zu einer homogenen Creme auf.
4. Verteile die Creme gleichmäßig auf dem Apfelblechkuchen und streiche sie glatt.
5. Hacke geröstete Walnusskerne grob und bestreue damit die Cremeschicht auf dem Kuchen.
6. Schmilz Kuvertüre und verziere damit den Kuchen.
7. Stelle die Kuchen-Torte "Slawjanotschka" ca. 2 Stunden kalt.

Wichtiger Tipp: Achte gerade bei Herstellung der Creme darauf, dass alle Zutaten immer gleiche Temperatur haben, damit es eine homogene Masse wird.

Guten Appetit !