



# NAKED KARAMELL-APFEL-CAKE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

## Tipps

Statt Baumnüssen können auch Mandeln verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

**1** Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

**3** Äpfel, geschält, in Spalten geschnitten

**60 g** Puderzucker

**60 g** Baumnüsse, gehackt

## FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**80 g** Karamellsirup

**30 g** Zucker

**2 cl** Rum

**100 g** Butter, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten und in 3 Lagen schneiden.
2. Apfelspalten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Staubzucker bestreuen und im Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten karamellisieren.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Karamellsauce, Zucker und Rum dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die geschmolzene Butter unterrühren.
5. Auf einer Lage Biskuitboden einen Teil der Creme verteilen und einen Teil der gehackten Baumnüsse und Apfelspalten darüber verteilen. Einen weiteren Biskuitboden darauflegen und so weiterarbeiten bis die Creme, Baumnüsse und Apfelspalten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollten Apfelspalten sein.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.