

IT Torta alle mele e noci

Per poter preparare questo squisito dolce sono necessari:

Impasto: 150 g di noci, 250 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 5 uova (misura M), 280 g di farina di semola (tipo 630), ½ c di cannella, 3 c rasi di lievito in polvere, 5 mele medie, 3 C di succo di limone, 3 C di marmellata di albicocche

Preparazione: Preriscaldare il forno con calore dall'alto dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Tritare finemente 100 g e grossolanamente 50 g di noci.

Per l'impasto, montare il burro morbido, lo zucchero e il sale con le fruste dello sbattitore per ca. 4 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova uno alla volta.

Setacciare la farina e il lievito in polvere sul composto di burro e incorporarli alle noci tritate.

Imburrare leggermente lo stampo o cospargerlo con spray antiaderente alimentare* e versare uniformemente l'impasto al suo interno.

Sbucciare le mele, tagliarle a metà e rimuovere il torsolo. Tagliare a fettine sottili le mele e cospargerle di succo di limone. Disporre le mele sull'impasto e distribuirvi sopra le noci tritate grossolanamente.

Cuocere il dolce per ca. 50 minuti sul ripiano centrale del forno.

Il tempo di cottura può variare a seconda del forno, perciò consigliamo di fare la prova dello stecchino verso la fine della cottura.

Lasciare raffreddare su una gratella per dolci*, quindi togliere il dolce dallo stampo quando è ancora tiepido e lasciarlo raffreddare completamente sulla gratella.

Mescolare la marmellata di albicocche con 1 C di acqua, portarla brevemente a ebollizione e spalmarla sulle mele.

NL Appel-walnoottaart

Voor het bereiden van deze lekkere taart, hebt u nodig:

Beslag: 150 g walnoten, 250 g zachte boter, 250 g suiker, 1 snufje zout, 5 eieren (maat M), 280 g speltbloem (type 630), ½ tl kaneel, 3 afgestreken tl bakpoeder, 5 middelgrote appels, 3 el citroensap, 3 el abrikozenjam

Vorbereiding: De oven voorverwarmen tot 180 °C boven- en onderwarmte (heteluchtoven 160 °C).

100 g walnoten fijnhakken, 50 g walnoten zeer grof hakken

Voor het deeg, de zachte boter, suiker en zout met de garde van een handmixer in ca. 4 minuten schuimig kloppen. De eieren geleidelijk toevoegen.

Bloem, kaneel en bakpoeder zeven en samen met de fijngehakte walnoten door het botermengsel roeren.

De vorm dun invetten met boter of bakspray* en het deeg gelijkmatig over de vorm verdelen.

Appels schillen, halveren en het klokhuis verwijderen. Gehalveerde appels in dunne plakjes snijden en met citroensap besprenkelen. Gehalveerde appels over het deeg verdelen en met de grove walnoten bestrooien.

De taart gedurende 50 minuten bakken in het midden van de oven.

De baktijd kan per oven variëren. We raden daarom aan tegen het einde van de baktijd het resultaat met een tandenstoker te controleren.

De bakvorm op een rooster* iets laten afkoelen, vervolgens de lauwwarme taart uit de vorm halen en goed laten afkoelen op het rooster.

De abrikozenjam met 1 el water tot een gladde massa roeren, kort aan de kook brengen en over de appels gieten.

Kindheitserinnerungen an Oma:



Appel-Walnusskuchen

Um den leckeren Kuchen zubereiten zu können, benötigen Sie:

Teig: 150 g Walnüsse, 250 g weiche Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, 5 Eier (Größe M), 280 g Dinkelmehl (Typ 630), ½ TL Zimt, 3 gestr. TL Backpulver, 5 mittelgroße Äpfel, 3 EL Zitronensaft, 3 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

100 g Walnüsse fein hacken, 50 g Walnüsse sehr grob hacken.

Für den Teig weiche Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Zimt und Backpulver auf die Buttermasse sieben und mit den fein gehackten Walnüssen unterheben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfelhälften in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Äpfelhälften auf dem Teig verteilen und mit den groben Walnüssen bestreuen.

Den Kuchen ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Backzeit kann je nach Backofen variieren, darum empfehlen wir gegen Ende des Backvorgangs eine Stäbchenprobe durchzuführen.

Die Form auf einem Auskühlgitter* leicht abkühlen lassen, dann den Kuchen lauwarm aus der Form lösen und auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre mit 1 EL Wasser glatt rühren, kurz aufkochen und über die Äpfel geben.

IT Brownie cheesecake

Per poter preparare questo squisito dolce sono necessari:

Impasto dei brownie: 300 g di cioccolato fondente per glassa, 250 g di burro, 3 uova (misura M), 100 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 100 g di farina, 1 C di cacao, 1/2 c di lievito per dolci

Composto al formaggio: 150 g di zucchero, 2 uova (misura M), 1 bustina di zucchero vanigliato, 25 g di fecola, 650 g di quark magro (in alternativa ricotta o altro formaggio spalmabile), 300 g di panna acida

Guarnizione: 200 g di fragole

Preparazione: Preriscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Per l'impasto dei brownie, tritare finemente il cioccolato per la glassa. Sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso, poi toglierlo dalla fiamma. Dopodiché, far sciogliere 250 g del cioccolato nel burro caldo.

Usando la frusta dello sbattitore, mescolare per diversi minuti uova, zucchero e sale, sino a ottenere un composto denso e spumoso, da aggiungere poi alla massa di burro e cioccolato.

Setacciare farina, cacao e lievito e incorporarli all'impasto dei brownie.

Rivestire lo stampo a cerniera con carta da forno, versarvi l'impasto, uniformarlo e cospargervi sopra il resto del cioccolato per la glassa.

Cuocere il dolce per ca. 20 minuti sul ripiano centrale del forno.

Per il composto a base di quark (in alternativa, ricotta o altro formaggio spalmabile), sbattere le uova con lo zucchero fino a ottenere una spuma. Mescolare lo zucchero vanigliato e la fecola e aggiungerli alla massa. Mescolare il formaggio e la panna acida fino a ottenere un composto liscio, aggiungervi la spuma di uova e zucchero e distribuire il tutto sull'impasto caldo dei brownie, rendendo la superficie omogenea.

Informare nuovamente lo stampo a cerniera per ca. 40 minuti.

Far raffreddare la torta su una gratella per dolci* e decorarla con le fragole.

NL Brownie-kwarktaart

Voor het bereiden van deze lekkere taart, hebt u nodig:

Browniebeslag: 300 g chocoladecoverture, 250 g boter, 3 eieren (maat M), 100 g suiker, 1 vliegje zout, 100 g bloem, 1 el cacao, 1/2 tl bakpoeder

Kwarkmengsel: 150 g suiker, 2 eieren (maat M), 1 zakje vanillesuiker, 25 g maizena, 650 g magere kwark, 300 g smetana

Beleg: 200 g aardbeien

Vorbereiding: De oven voorverwarmen tot 180 °C boven- en onderwarmte (heteluchtoven 160 °C).

Voor het browniebeslag de coverture fijnhakken. Boter in een pan op middelhoog vuur smelten en van de kookplaat nemen. Vervolgens 250 g van de coverture in de hete boter laten smelten.

Eieren, suiker en zout met de garde van een handmixer meerdere minuten tot een dik schuim kloppen en door het boter-chocolademengsel roeren.

Bloem, cacao en bakpoeder zeven en door het browniebeslag roeren.

De bakvorm met bakpapier bespannen en vullen met het beslag, dit gladstrijken en met de rest van de coverture bestrooien.

De taart gedurende 20 minuten bakken in het midden van de oven.

Voor het kwarkmengsel, de eieren en suiker schuimig kloppen. De vanillesuiker en maizena mengen en erdoorheen kloppen. Kwark en smetana tot een gladde massa roeren en het eischuim erdoor roeren. Het mengsel over het browniebeslag verdelen en glad strijken.

De springvorm in de oven terugzetten en nog ca. 40 minuten bakken.

De taart op een rooster* laten afkoelen en met aardbeien decoreren.

Absolut im Trend:



Brownie-Käsekuchen

Um den leckeren Kuchen zubereiten zu können, benötigen Sie:

Brownie-Teig: 300 g Zartbitterkuvertüre, 250 g Butter, 3 Eier (Größe M), 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Mehl, 1 EL Kakao, 1/2 TL Backpulver

Quarkmasse: 150 g Zucker, 2 Eier (Größe M), 1 Päck. Vanillezucker, 25 g Speisestärke, 650 g Magerquark, 300 g Schmand

Beleg: 200 g Erdbeeren

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Für den Brownie-Teig die Kuvertüre fein hacken. Butter in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Dann 250 g von der Kuvertüre in der heißen Butter schmelzen lassen.

Eier, Zucker und Salz mit den Rührbesen des Handrührers mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen und unter die Butter-Schokoladenmasse rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver sieben und unter die Brownie-Masse heben.

Backpapier in die Springform einspannen und den Teig einfüllen, glatt streichen und mit der restlichen Kuvertüre bestreuen.

Den Kuchen ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Für die Quarkmasse Eier und Zucker schaumig schlagen. Den Vanillezucker mit Speisestärke mischen und unterschlagen. Quark und Schmand glatt rühren, den Ei-Schaum unterheben und auf dem heißen Brownie-Teig verteilen und glatt streichen.

Die Springform wieder in den Backofen geben und ca. weitere 40 Minuten backen.

Den Kuchen auf einem Auskühlgitter* auskühlen lassen und mit Erdbeeren dekorieren.