Stroopwafel Taart mit karamellisierten Äpfeln



In den Niederlanden echter Klassiker! Die leckere Kühlschranktorte hier mal mit karamellisierten Äpfeln als Topping. Darunter befindet sich eine sahnige Schicht aus MonChou-Frischkäse-Creme. Der Boden besteht aus zerkleinerten Stroopwafel-Krümeln.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Boden

- 7 Stroopwaffeln (Stroopwafel), Ø 8 cm
- 40 g Butter, geschmolzen

Für den Belag

300 g MonChou Roomkaas (alternativ Frischkäse 30% Fett)
2 P. Vanillezucker
250 ml Schlagsahne
120 g Witte Basterdsuiker (alternativ feiner Zucker oder Puderzucker)
3-4 Äpfel
40 g Butter
50 g Zucker
2 TL Zitronensaft
1 Prise Zimt

Optional

6 kleine Stroopwaffeln (Stroopwafel) für den Rand, Ø 5,5 cm

ZUBEREITUNG

1. Ein Bogen Backpapier in eine Springform mit 26 cm Ø einspannen. Solltet ihr für den Rand keine Waffeln nutzen, fettet diesen dünn mit Butter ein.
2. Die Waffeln für den Boden in der Küchenmaschine oder Blitzhacker zerkleinern und die Krümel mit der geschmolzenen Butter gründlich vermengen. Die Krümelmasse in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und andrücken. Die Form bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Den MonChou Roomkaas (Frischkäse) zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.
4. Die Schlagsahne steifschlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.
5. Den Frischkäse mit der Schlagsahne verrühren bis eine glatte Masse entsteht.
6. (Solltet ihr die kleinen Stroopwaffeln als Rand nutzen, halbiert ihr diese und verteilt sie mit der Schnittfläche nach unten am Rand der Springform bevor ihr die Creme in die Form füllt).

7. Anschließend die Käsecreme in die Springform füllen, glattstreichen und für mindestens 2 Stunden (am besten länger) in den Kühlschrank stellen.
8. Die Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
9. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zuerst die Äpfel, dann Zucker, Zitronensaft und Zimt dazugeben. Alles für 3-5 Minuten unter vorsichtigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und beginnt zu karamellisieren. Dann die Äpfel vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
10. Die abgekühlten karamellisierten Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen. Für weitere 2 Stunden (oder länger) in den Kühlschrank stellen.
11. Den Kuchen aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte ziehen, anschneiden und genießen!