



Manzana Verde / Grüner Apfel



---

Tarta Streusel  
de manzana verde Granny Smith  
*Streuselkuchen mit Granny Smith grünem Apfel*

# Tarta Streusel de manzana verde Granny Smith

## Streuselkuchen mit Granny Smith grünem Apfel

### JALEA Y BRUNOISE DE MANZANA VERDE

Puré de manzana verde PONTHER	300g
Puré de pera PONTHER	100g
Azúcar invertido	60g
Azúcar	8g
Pectina NH	7,2g

Mezclar bien el azúcar y la pectina NH. Calentar los purés de fruta PONTHER y el azúcar invertido. Cuando empiece a hervir, añadir la mezcla de azúcar y pectina NH a los purés de fruta. Hacer que vuelva a hervir.

### CREMA DE ALMENDRA

Mantequilla	50g
Azúcar	50g
Almendra en polvo	50g
Huevos enteros	50g

Hacer una mantequilla pomada, añadir el azúcar después la almendra en polvo y los huevos enteros de uno en uno.

### MIRLITÓN

Huevos enteros	240g
Azúcar	192g
Crema de almendra	192g
Crema fresca espesa	192g

Mezclar los huevos y el azúcar, luego añadir la crema de almendra. Mezclar y añadir la crema espesa.

### STREUSEL

Parte 1	
Harina	450g
Azúcar glas	450g
Fécula	90g
Almendra en polvo	288g
Mantequilla	450g
Sal	9g

Mezclar la harina, el azúcar glas, la fécula, la almendra en polvo y la sal. Hacer una mantequilla pomada y mezclar los productos en polvo hasta conseguir una pasta homogénea. Repartir trocitos de pasta sobre una placa y cocer 20 minutos a 175 °C para obtener un color homogéneo. Continuar la cocción a 140 °C para desecar.

Parte 2	
Corn flakes	435g
Chocolate negro	216g
Praliné de avellana	282g
Pasta de avellana	168g
Avellanas picadas torrefactas	130g
Almendras picadas torrefactas	30g
Flor de sal	3g

Fundir todos los ingredientes de la parte 2. Poner la mezcla 1 y la mezcla 2 en un bol de batidora y mezclar con hoja.

### PRESENTACIÓN

Verter la jalea y la brunoise de manzana verde en un molde flexipan de 5 cm de diámetro. Dejar enfriar. Cocer el mirlitón en un flexipan de 5 cm de diámetro. Poner el disco de jalea y brunoise de manzana verde sobre el disco de mirlitón. Pulverizar por encima de la tarta con una manteca de cacao verde. Añadir el streusel sobre el glaseado y decorar con un bastoncito de manzana verde fresca.

### GELEE UND BRUNOISE VON GRÜNEM APFEL

PONTHER Fruchtpüree grüner Apfel	300g
PONTHER Fruchtpüree Birne	100g
Invertzucker	60g
Zucker	8g
Pektin NH	7,2g

Zucker und Pektin NH gut mischen. Die Fruchtpürees von PONTHER und den Invertzucker erhitzen. Bei Erreichen des Siedepunkts, die Mischung aus Zucker und Pektin NH zu den Fruchtpürees hinzufügen. Erneut zum Kochen bringen.

### MANDELCREME

Butter	50g
Zucker	50g
Gemahlene Mandeln	50g
Ganze Eier	50g

Die Butter weich kneten, den Zucker, dann die gemahlene Mandeln und die Eier nacheinander hinzugeben.

### MIRLITON

Ganze Eier	240g
Zucker	192g
Mandelcreme	192g
Crème fraîche	192g

Eier und Zucker mischen, dann die Mandelcreme hinzufügen. Mischen und die Crème fraîche hinzufügen.

### STREUSEL

Teil 1	
Mehl	450g
Puderzucker	450g
Speisestärke	90g
Gemahlene Mandeln	288g
Butter	450g
Salz	9g

Mehl, Puderzucker, Speisestärke, gemahlene Mandeln und Salz mischen. Die Butter weich kneten und mit den trockenen Zutaten vermengen, bis der Teig homogen ist. Kleine Stücke des Teigs auf einem Backblech verteilen und zur Bräunung 20 Minuten bei 175 °C backen. Danach den Backvorgang zur weiteren Trocknung bei 140 °C fortsetzen.

Teil 2	
Cornflakes	435g
Dunkle Schokolade	216g
Haselnussnugat	282g
Haselnussmasse	168g
Geröstete, gehackte Haselnüsse	130g
Geröstete, gehackte Mandeln	30g
Fleur de Sel (feinstes Meersalz)	3g

Die Gesamtheit der Zutaten von Teil 2 schmelzen lassen. Die Mischung 1 und die Mischung 2 in die Schüssel eines Rührgeräts geben und mit dem Flachrührer vermischen.

### ANRICHTEN

Das Gelee und die Brunoise von grünem Apfel in eine Flexipan-Form von 5 cm Durchmesser geben. Abkühlen lassen. Den Mirliton in einer Flexipan-Form von 5 cm Durchmesser backen. Die Scheibe Gelee und Brunoise von grünem Apfels auf den Mirlitonboden setzen. Den Kuchen mit einer grünen Kakaobutter besprühen. Die Streusel auf der Glasur verteilen und mit einem Stift frischen grünen Apfels verzieren.

