

Apfel-Mandel-Torte



So wird's gemacht:

Für den Teig: Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eiweiße mit 50g Zucker steif schlagen, beiseite stellen. Butter, restlicher Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Mandeln, Haselnüsse, Backpulver und Salz mischen und in die Buttermasse rühren. Steifes Eiweiß unterheben.

Springform buttern und leicht bemehlen. Teig in die Form geben und glatt streichen. 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen.

Für die Creme Äpfel grob reiben, mit der Hälfte des Apfelsafts und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen, 15 Minuten köcheln lassen. Eigelbe, restlichen Apfelsaft, Zimt und Speisestärke mischen und unter rühren in die köchelnde Apfelmasse geben. So lange rühren bis die Masse stark eindickt. Masse abdecken und abkühlen lassen.

Boden aus der Springform nehmen, auf einen Teller legen und einen Tortenring um den Boden legen. Die Apfelmasse auf dem Boden verteilen und 30 Minuten kalt stellen.

Sahne mit dem Zucker steif schlagen, Prise Zimt sowie Quark hinzufügen. Masse auf die Apfelcreme geben und mit Backkakao bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Einkaufsliste:

24cm Springform

Mandelkuchen:

90g Butter

90g Zucker

1EL Vanillezucker

5 Eier, getrennt

200g gemahlene Mandeln

50 g gemahlene Haselnüsse

1TL Backpulver

Prise Salz

Apfel-Creme

7 Äpfel

150 ml Apfelsaft

4 Eigelb

80 g Speisestärke

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

Sahne-Quark:

250g Sahne

80 g Zucker

Prise Zimt

250 g Magerquark

Zur Dekoration:

1EL Backkakao