

Apfel-Tiramisu Torte

Für den Tortenboden:

5 Eier
200 g Zucker
100 g Weizenmehl 405
80 g Stärkemehl
2 TL Backpulver

Für die Apfelfüllung:

4 Äpfel
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
100 g gehackte, blanchierte Mandeln
200 ml naturtrüber Apfelsaft

Für die Mascarponecreme:

250 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif
geschlagen
250 g Mascarpone
50 g Zucker

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Eier mit Zucker sehr schaumig aufschlagen. Weizenmehl, Stärkemehl und Backpulver sieben und unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø gießen und ca. 30-35 Minuten backen. Im Anschluss aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Äpfel waschen, vierteln, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Puddingpulver mit Zucker vermischen und mit dem Apfelsaft klümpchenfrei anrühren. Äpfel und Mandeln zugeben. Alles einmal unter rühren aufkochen lassen. Im geschlossenen Topf abkühlen lassen.

Für die Mascarponecreme die Zutaten miteinander verrühren.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden, den unteren Teil auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenrand umstellen. Boden mit Likör tränken. Ein Drittel der Creme auf dem Tortenboden gleichmäßig verstreichen.

Mit dem mittleren Tortenboden abdecken.

Zum Füllen und Fertigstellen:

Etwas Quittenlikör
200 g Sahne mit 1 Päckchen
Sahnesteif steif
geschlagen
Kakao, Amarettini,
gehackte Pistazien

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

Apfelfüllung darauf verstreichen. Mit dem zweiten Drittel der Creme gleichmäßig bestreichen. Den Tortenbodendeckel auflegen und auch diesen mit Likör tränken. Restliche Creme darauf verstreichen. Torte eine halbe Stunde kühlen. Tortenrand abnehmen und den Rand mit Sahne bestreichen. Mit Kakao besieben. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Tuffs, Amarettini und Pistazien dekorieren.

