

Apfeltorte auf Marzipan-Nussboden

Kuchen » Apfel

Zutaten (16 Stücke)

- » 50g Haselnüsse
- » 175g Mehl
- » 125g Stärke
- » 1 Prise Salz
- » 75g Puderzucker
- » 125g Butter/Margarine
- » 4 Ei(er)
- » 125g Marzipan-Rohmasse
- » 2 EL Amaretto
- » 225g Zucker
- » 1 TL Backpulver
- » 2 Pk. Gelatine
- » 1kg Apfel/Äpfel
- » 1/2l Weißwein
- » 1 TL Zimt
- » 3 EL Zitronensaft
- » 600g Schlagsahne
- » 1 Apfel/Äpfel
- » 2 EL Krokant

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Nüsse rösten, fein mahlen. Mit 100g Mehl, 75g Stärke, Salz, 50g Puderzucker, Fett und 1 Ei verkneten. Ca. 30min kühl stellen. In eine gefettete Springform (Durchmesser 26cm) drücken und mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 10min backen. Marzipan, restlichen Puderzucker, Amaretto und 2EL Wasser verrühren, auf den Teig streichen.

2. 3 Eier trennen. Eiweiß, 3EL Wasser und 100g Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. Übriges Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. In die Form streichen. Bei gleicher Temperatur ca. 20min backen.

3. Gelatine mit 12EL Wasser anrühren. 10min quellen. Äpfel vierteln, schälen, entkernen und würfeln. Mit Wein, Rest Zucker, Zimt und 1TL Zitronensaft aufkochen, 5-10min köcheln lassen. Etwas abkühlen. Gelatine unterrühren. Unter gelegentlichem Rühren 3-4 Stunden kalt stellen.

4. 400g Sahne steif schlagen. Unter das leicht gelierte Kompott heben. Tortenboden halbieren, Formring um den unteren Boden legen. Apfelmasse darauf verteilen, zweiten Boden darauf setzen. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

5. Übrigen Apfel entkernen, in Spalten schneiden. In 2EL Zitronensaft und 50ml Wasser 3-4 min dünsten. Abkühlen. Übrige Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne einstreichen und verzieren. Mit Krokant bestreuen, mit Apfel belegen.

Nährwerte: 470kcal/E7g/F26g/KH47g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003

Rezept-Nr: 652

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke