



Apfeltorte mit Vanille

Zutaten für ca. 16 Stücke:

5 Eier (Größe M)
300 g Zucker
1 Prise Salz
175 g Mehl
55 g Speisestärke
2 TL Backpulver
750 g Äpfel, z.B. Elstar
Saft von 1/2 Zitrone
1 Vanilleschote
900 g Weihenstephan Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß mit 150 g Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes in einer großen Schüssel steif schlagen. Eigelbe vorsichtig unterrühren. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, über den Eischnee sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Biskuitmasse in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 100 g Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Apfelstücke zugeben und zugedeckt 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel anfangen zu zerfallen. 5 g Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, in den Kompott rühren und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

3. Vanilleschote längs einschneiden. Mark mit dem Messerrücken herausschaben. 500 g Sahne und Vanillemark steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen.

4. Biskuit 2 mal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Hälfte der Sahne auf dem Boden verstreichen. Hälfte Apfelkompott in Klecksen daraufgeben. Mittleren Boden darauflegen und übrige Sahne und Kompott daraufgeben. Biskuitdeckel darauflegen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

5. 400 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Torte mit Sahnestreifen verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 1550 kJ, 370 kcal.
E 5 g, F 22 g, KH 38 g
Niveau: mittel

Fotovermerk: „Weihenstephan“ by Food & Foto, Hamburg