



Tiramisu- Apfeltorte

Zutaten für 24 cm Durchmesser Backring

Zubereitung: 60 Minuten | **Backzeit:** 25 Minuten | **Ofeneinstellung:** 190°C O/U | **Kühlzeit:** 3 Stunden

Biskuit:

8 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
120 g Zucker
8 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
½ TL Zimt
½ TL Vanilleextrakt
190 g Weizenmehl

Zum Bestreuen:

40 g Puderzucker

Apfelkompott:

4 Äpfel (leicht säuerlich)
60 g Zucker
150 g Apfelsaft
1 TL Zimt
2 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
15 g Stärke
30 g Wasser

Kaffeetränke:

100 g kalter starker Kaffee (z. B. Espresso)
20 g Mandellikör oder –sirup (optional)

Creme:

500 g Mascarpone
150 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
250 g Magertopfen
500 g Sahne
12 TL Sanapart

Dekoration:

30 g Kakao
50 g Mokkabohnen



Vorbereitung:

Den Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Backring auf 24 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen.

Biskuit:

Das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen. Dann den Zucker langsam dazugeben und etwa 4 Minuteniterrühren.

In einer separaten Schüssel Eigelb mit der kleinen Menge Zucker, Zimt und Vanilleextrakt 5 Minuten cremig rühren.

Nun den Eischnee und das gesiebte Mehl unter die Eigelbmasse heben.

Den Teig in den vorbereiteten Backring füllen, mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen für 22-25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem Backformmesser rauslösen, auf ein Geschirrtuch stürzen und vollständig erkalten lassen.

Apfelkompott:

Die Äpfel entkernen und in feine Stücke schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittelhoher Hitze karamellisieren lassen und mit dem Apfelsaft vorsichtig ablöschen. Die Äpfel, den Zimt, Zitronensaft und das Vanilleextrakt zufügen und einrühren. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Stärke mit dem Wasser verrühren und in die Apfelmasse einrühren. Einmal kurz aufkochen lassen, damit die Stärke binden kann. Das Kompott zur Seite stellen und komplett abkühlen lassen.

Kaffeetränke:

Kaffee und optional Mandellikör oder -sirup verrühren und erkalten lassen.

Creme:

Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt glattrühren. Dann den Topfen einrühren. Die Sahne langsam zugießen und mit dem Sanapart steifschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.



Torte füllen:

Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Kaffeetränke bestreichen. Etwas Creme auf dem Tortenboden verteilen. Dabei auch einen etwa 1 cm hohen Rand aufspritzen. In die Mitte die Hälfte des Apfelkompotts füllen. Den nächsten Boden auflegen, tränken und ebenfalls wie beim ersten Boden etwas Creme verteilen und den Rand spritzen. In die Mitte das restliche Kompott füllen und glattstreichen. Dabei aufpassen, dass die Äpfel von außen nicht zu sehen sind. Den letzten Deckel tränken und mit der Oberseite nach unten auf die Creme legen.

Tipp: Jetzt die Torte für 2 Stunden kühlen und gerne dafür einen Tortenring drum

herum legen.

Dekoration

Mit der restlichen Creme die Torte einstreichen und die Oberfläche betupfen. Mit Kakao, Zimt, Amaranth und Mokkabohnen dekorieren. Bis zum Verzehr, aber mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Damit der Kakao nicht auf einmal durch das Sieb fällt, kann vorher etwa 1 EL trockener Reis in das Sieb gelegt werden.