

Apfeltorte mit Walnüssen

Kuchen » Apfel

Zutaten (16 Stücke)

- » 80g Mehl
- » 90g gem. Walnüsse
- » 5 Ei(er)
- » 190g Zucker
- » 1/2 TL Zimt
- » 1 Prise Salz
- » 20g Butter/Margarine
- » 750g Apfel/Äpfel
- » 4 Blatt Gelatine
- » 1 Zitrone(n)
- » 200ml Weißwein
- » 1/2 Vanilleschote(n)
- » 420ml Schlagsahne
- » 30g Puderzucker
- » 50g geh. Walnüsse

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Nüsse mischen. Die Eier trennen. Eigelbe, 80g Zucker, 2EL heißes Wasser, Zimt cremig rühren. Die Butter zerlassen. Eiweiß mit 40g Zucker, Salz steif schlagen, auf die Eicreme geben. Mit der Mehlmischung und der Butter unterheben.

2. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, glatt streichen, ca. 35min backen. Biskuit auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal waagrecht teilen.

3. Äpfel waschen, trockentupfen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. 4 Viertel in je 4 Spalten schneiden, den Rest würfeln. Gelatine einweichen.

4. Apfelspalten mit Saft, Weißwein und Rest Zucker erhitzen, 3min ziehen lassen, dann herausheben. Vanillemark, Apfelwürfel in den Sud geben, weich kochen, pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter das Mus ziehen. 1/3 davon beiseite stellen.

5. Unteren Biskuit mit der Hälfte des Muses bestreichen, den zweiten Boden auflegen, mit übrigem Mus bestreichen, dritten Boden auflegen, Torte ca. 2 Stunden kühlen.

6. 300ml Sahne mit Puderzucker steif schlagen, die Torte rundum damit überziehen. Den Rand mit gehackten Nüssen bestreuen und das beiseite gestellte Apfelmus auf der Tortenoberfläche verstreichen. Restliche Sahne steif schlagen, in 16 Tuffs auf die Torte spritzen. Auf jeden Tupfer eine Apfelspalte setzen.

Nährwerte: 270kcal/E5g/F17g/KH25g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004

Rezept-Nr: 1240

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke