Apfel-Amaretto-Torte



Saftige Apfel-Amaretto-Torte mit Rührteig, Äpfeln, gebackener Mandel-Baiser-Decke und luftiger Sahnehaube.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 80 g brauner Zucker
- 1 P. Vanille-Zucker
- 4 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 1/2 TL Zimt

1 TL Backpulver
2 EL Amaretto (alternativ Apfelsaft)

Für die Füllung

4 Eiweiß
1 Prise Salz
180 g Puderzucker
200 g gemahlene Mandeln (alternativ gemahlene Haselnüsse)
1 ½ TL Zimt
2 EL Amaretto (alternativ Apfelsaft)

Für die Sahneschicht

400 ml Sahne
1 P. Sahnesteif
Zimt zum Bestreuen

Außerdem

Saft ½ Zitrone
1 TL brauner Zucker
2-3 säuerliche Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (Ø 28 cm) einspannen und die Ränder leicht einfetten.
3. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, halbieren und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Apfelstücke in eine kleine Schüssel geben, mit

Zitronensaft mit dem braunen Zucker mischen und bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.
4. Für den Teig Butter, braunen Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren.
5. Mehl, Mandeln, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und zusammen mit dem Amaretto unter den Teig rühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
6. Den Teig in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen.
7. Die Äpfel abgießen und auf dem Teig verteilen.
8. Für die Baiser-Schicht das Eiweiß mit dem Salz in einer fettfreien Rührschüssel richtig steifschlagen.
9. Den Puderzucker darauf sieben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
10. Die restlichen Zutaten (gemahlene Mandeln, Zimt und Amaretto) nacheinander vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben.
11. Die Baiser-Masse auf den Äpfeln verteilen und glattstreichen.
12. Backzeit ca. 40-45 Minuten. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, bitte mit Alufolie abdecken.
13. Nach dem Backen den Kuchen komplett auskühlen lassen.
14. Vor dem Servieren die Sahne steifschlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Auf der Torte verteilen und nach Geschmack mit Zimt bestreuen.