Apfel-Grieß-Torte



Diese Apfel-Grieß-Torte ist unkompliziert in der Zubereitung und schmeckt auch Dank der Zitronenglasur herrlich frisch.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier (Gr. M)
- 150 g Zucker
- 2-3 Wasser lauwarm
- 30 g Mehl
- 2 TL Backpulver, gestrichen
- 200 g Grieß

Für die Füllung

5-6 säuerliche Äpfel (je nach Größe)
4 EL Zitronensaft
1 EL brauner Zucker
2 P. Vanillezucker
½-1 TL Zimt (je nach Geschmack)
700 g Schlagsahne
3 P. Sahnesteif

Für die Zitronenglasur

200 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

Für die Deko

Apfelscheiben (vorher in Zitronensaft eingelegt)
Gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (28 cm Ø) einspannen.
2. Zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß steifschlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.
3. Die Eigelbe zusammen mit den restlichen 75 g Zucker und dem Wasser schaumig rühren. Den Eischnee dazugeben und unterheben.
4. Mehl und Backpulver auf den Grieß sieben, gründlich mischen und ebenfalls unter die Eimasse heben. Den Teig in die Backform füllen.
5. Die Backform in den kalten Backofen stellen. 175°C Ober-/Unterhitze einstellen und den Teig für 40-50 Minuten (je nach Backofen) backen. Nach der Backzeit den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und auf

einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu einen Topf bereitstellen und den Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Zimt hineingeben. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Apfelstücke in den Topf geben, alles gründlich mischen und die Äpfel zugedeckt 4-5 Minuten dünsten. Die Äpfel sollten nicht zu weich oder gar werden! Anschließend die Apfelstücke auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
7. Die Sahne steifschlagen, dabei Sahnesteif eirieseln lassen.
8. Den abgekühlten Boden einmal waagerecht mittig durchschneiden. Eine Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring umspannen. Die Hälfte der Sahne darauf verteilen und glattstreichen. Nun die abgekühlten Apfelstücke gleichmäßig auf die Sahne geben. Die restliche Sahne auf den Äpfeln verteilen, den zweiten Boden aufsetzen und leicht andrücken.
9. Für die Zitronenglasur den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft glattrühren. Die Glasur auf den Kuchenboden streichen und direkt nach Wunsch dekorieren. Ich habe dünne Apfelscheiben mit Schale vorher in Zitronensaft eingelegt und sie anschließend zusammen mit gehackten Pistazien auf der noch nicht getrockneten Glasur verteilt.
10. Die Torte sollte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank gestanden haben, bevor sie serviert wird.