Florentiner Apfeltorte



Hier gibt´s gleich zweimal Apfel - gebacken im Teig und fein gewürfelt in der Sahne. Dazu den knackigen Deckel á la Florentiner. Perfekt!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 400 g Äpfel z. B. Boskoop
- Zitronensaft
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 150 g Zucker
- 125 g Mehl
- 7 g Backpulver

FÜR DAS TOPPING

75 g Zucker
50 g Butter
1 EL Sahne
1 EL Honig
100 g Mandeln, gehobelt

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Äpfel (die gleiche Sorte wie für den Teig)
Zitronensaft
500 g Schlagsahne
25 g Zucker
Mark 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.
3. Für den Apfelbiskuit zuerst die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in feine Scheiben schneiden. Damit sie nicht braun werden mit Zitronensaft mischen.
4. Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz und 3 EL lauwarmem Wasser richtig steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe vorsichtig einrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und unterheben.
6. Apfelscheiben ebenfalls unterheben.
7. Den Teig in die Backform geben und gleichmäßig verteilen.
8. Ca. 40 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
9. Für das Topping Zucker, Butter, Sahne und Honig solange aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mandeln dazugeben und wieder kurz aufkochen.
10. Danach etwas abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Die Backform für weitere 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben. Anschließend den Kuchen in

der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

11. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft mischen.
12. Das Vanillemark aus der Schote kratzen. Sahne mit dem Vanillemark und Zucker steifschlagen. Die Apfelstücke unterheben.
13. Den abgekühlten Boden einmal quer durchschneiden. Den oberen Teil in 12 Kuchenstücke schneiden. Die Füllung gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen und die geschnittenen Stücke vom oberen Teil daraufsetzen.