Weihnachtliche Apfeltorte



Richtig leckere Apfeltorte mit frischem Apfelkompott und einer sahnigen Mascarpone-Quark-Creme als Füllung.

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für das Apfelkompott

- 750 g Äpfel
- 1 EL Zucker, gehäuft
- 1 P. Vanillezucker
- 150 ml Apfelsaft
- 2 TL Speisestärke

Für den Teig

- 150 g Äpfel
- 225 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 275 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt

Für die Creme

- 2 Blatt Gelatine (oder entsprechende Menge vegetarisches Geliermittel)
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark, Magerstufe
- 1,5 TL Vanille-Extrakt
- Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- 200 g Schlagsahne

Für die Deko

- Einige Rosmarin-Zweige
- Etwas feiner Zucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf den Zucker karamellisieren und die Apfelwürfel samt Vanillezucker dazugeben. Kurz dünsten lassen. Apfelsaft mit der Speisestärke verrühren, zum Kompott geben. Solange verrühren, bis die Masse andickt. Das Kompott zur Seite

stellen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Boden einer 24-er Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand leicht einfetten.
5. Für den Teig Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
6. Die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben. Zusammen mit 2 EL Mehl zur Eiermasse geben und unterrühren.
7. Restliches Mehl, Backpulver und Zimt mischen und auf die Masse sieben. Mit einem Teigspatel unterheben, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Den Teig in die Form hüllen, glattstreichen und ca. 35-40 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen!) Evtl. die Form mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Nach der Backzeit den Kuchen aus den Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür die Gelatine für ca. 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Mascarpone, Quark, Vanille, Zitrone und Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrucken und in einem Topf erwärmen. In die geschmolzene Gelatine 3 EL der Creme rühren. Anschließend zur restlichen Creme geben und gründlich unterrühren.
9. Die Sahne steifschlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
10. Den abgekühlten Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring umspannen. Die Hälfte der Creme auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Das Apfelkompott auf den Boden geben und ebenfalls gleichmäßig verteilen. Den letzten Boden aufsetzen und die restliche Creme darauf verteilen.
11. Für die Deko Rosmarinzweige kürzen, waschen und noch feucht in feinem Zucker wälzen. Auf der Torte dekorieren. Die Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach kann der Tortenring entfernt und die Torte serviert werden.