Artikel vom 21.02.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 01:15 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-mandel-torte

Apfel-Mandel-Torte



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):

Biskuit:

5 Eier (Gr. L),

150 g Zucker,

150 g Mehl,

100 g fein gemahlene Mandel (idealerweise blanchiert),

2 EL Mandelmus.

Pudding:

500 ml Apfelsaft ohne Fruchtfleisch,

1 P Puddingpulver Vanillegeschmack.

Außerdem:

50 ml Karamelllikör oder Apfelsaft,

,350 g ungesüßtes Apfelmus,

Zimt,

Karamellbonbons,

Salzflocken,

etwas Zartbitterkuvertüre.

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig-weiß schlagen, das kann 10 Minuten dauern. Die Mandeln mit dem Mehl vermischen und bei Bedarf sieben. Das Mandelmus kurz in die Eiermasse rühren und dann vorsichtig die Mandelmischung unterheben. In einer am Boden mit Backpapier bespannten Springform Ø 26 im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze, circa 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen, dann waagerecht halbieren.

Für den Pudding das Pulver mit 4 EL Saft klümpchenfrei anrühren, den übrigen Saft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und dann das Pulvergemisch einrühren. Unter Rühren nochmal kräftig sprudelnd aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und den Pudding auskühlen lassen.

Für die Deko Karamellbonbons einzeln in einer beschichteten Pfanne auf niedriger Hitze weichwerden oder schmelzen lassen, das Karamell dann auf eine Backmatte oder ein Backpapier geben, etwas auseinander ziehen und mit Salzflocken bestreuen. Wichtig ist, dass das Karamell nicht dunkel wird, sonst schmeckt es bitter. Nach dem Auskühlen das

Karamell in Stücke brechen, sodass es für jedes Tortenstück eines gibt. Diese auf der Unterseite mit geschmolzener Kuvertüre überziehen, damit das Karamell auf der Torte nicht durchweicht. Alternativ können auch Schokoladenraspeln und Zimt oder Sahne und frische Apfelstückchen zur Dekoration genutzt werden.

Zum Schichten in einen Tortenring einen der Biskuitteile legen, diesen mit dem Likör oder Saft tränken, mit dem Apfelmus bestreichen, darauf eine Prise Zimt streuen und den zweiten Boden darauflegen. Obenauf den Pudding gießen und alles für etwa 1 Stunde im Kühlschrank festwerden lassen. Dann kann der Tortenring entfernt werden. Die Torte sollte insgesamt einen Tag im Kühlschrank durchziehen, sodass sich die Schichten gut verbinden und der Boden saftig wird. Die Dekoration am besten erst kurz vor dem Servieren anbringen.

Kathrin Fries