

Lisa Rüger

Apfel-Amaretto-Torte

Apfel & Amaretto – eine geniale Kombination!

Diese Torte ist perfekt zu jeder Jahreszeit: Nicht zu schwer für den Sommer und mit einer Prise Zimt verfeinert kommt sie auch schön winterlich daher.

Kleiner Tipp: Der Teig ist übrigens (mit der doppelten Menge an Zutaten) auch als einfacher Rührkuchen mit einem Amaretto-Zuckerguss ein Gedicht ;)

Zutaten

Für eine Springform mit 20 cm

Teig:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 ml Amaretto
- 125 g Apfelmus
- 150 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- Etwa 35 g Amarettini (entspricht 35 Stück + 12 oder mehr für die Deko)

Apfelbelag:

- 3 Äpfel (z.B. Boskop)
- 180 ml Apfelsaft (ich nehme gern den naturtrüben, der schmeckt intensiver)
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Blatt Gelatine (weiß)

Creme:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 150 g Joghurt
- 30 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 2-4 EL Amaretto
- 3 Blatt Gelatine (weiß)
- 200 g Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Form nicht fetten, damit der Kuchen besser klettern kann! ;) Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, dann die Eier einzeln darunter schlagen. Den Amaretto und das Apfelmus nacheinander unterrühren. Mehl & Backpulver vermischen und darunter rühren. Zum Schluss die Amarettini mit den Händen zerbröseln (muss nicht ganz fein sein) und unterheben. Den Kuchen 40-50 Minuten backen. Dabei immer mal wieder in den Ofen schauen und die Form nach ca. 20 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird! Je nach Ofen braucht der Kuchen unterschiedlich lang – einfach mit einem Holzstäbchen hineinstecken, wenn kein Teig mehr hängen bleibt, ist er fertig. ;) Den fertigen Kuchen erst etwas in der Form abkühlen lassen, danach auf einem Rost. In zwei Böden teilen.

Die insgesamt 6 Blätter Gelatine für Apfelbelag und Füllung in kaltem Wasser einweichen (nach Packungsanleitung, meistens 5 Minuten) und anschließend gut ausdrücken.

Für den Apfelbelag die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Stückchen mit 2 EL Apfelsaft und dem Zitronensaft etwa 3 Minuten dünsten. Den restlichen Apfelsaft in einem kleinen Topf erwärmen und 3 Blätter Gelatine darin auflösen. Kalt stellen. Sobald der Apfelsaft zu gelieren beginnt, die Apfelwürfel unterrühren.

Bis dahin kann aber schon die Creme vorbereitet werden: Dafür Mascarpone, Quark, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Amaretto glatt rühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf auflösen. Erst 3 EL der Creme-Masse mit einem Schneebesen mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Gelatine-Mischung zur übrigen Creme geben und gut verrühren. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

Kleine Erinnerung: Inzwischen sollte auch der Apfelsaft gelieren ;)

Einen der Böden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum stellen. Den Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen. Dann langsam den Apfelbelag darauf geben und dabei darauf achten, dass die Apfelwürfel gleichmäßig auf der Torte verteilt sind. Anschließend noch einmal vorsichtig ein Drittel Creme auf dem Apfelbelag verstreichen (Achtung, der Belag ist noch recht flüssig und vermischt sich schnell mit der Creme!) und den zweiten Boden aufsetzen. Das letzte Drittel der Creme oben auf den Boden geben und mit Amarettini verzieren.

Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Meine Fotos zeigen eine etwas aufwendigere Deko-Variante:

In der Torte (über und unter dem Apfelbelag) jeweils nur etwa 4 EL der Creme verteilen. Die restliche Creme in 3 Teile teilen (einer etwas größer als die anderen beiden). Den größten Teil weiß lassen, die anderen beiden in einem hellen und einem dunkleren Gelbton einfärben.

Die drei verschiedenfarbigen Cremes je in einen Spritzbeutel füllen, ein kleines Loch hineinschneiden und Reihe für Reihe von oben nach unten Tupfen aufspritzen, die dann immer mit einem Teelöffel etwas verstrichen werden.

Zum Schluss die übrige weiße Creme oben auf die Torte streichen und mit Amarettini verzieren. Wenn man noch gelbe Creme übrig hat, kann man auch noch kleine Tupfen unter die Amarettini setzen oder sich anderweitig austoben ;)