

Apfel-Amarettini-Torte

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Füllung:

800 g Äpfel, z. B. Boskop
175 ml Apfelsaft
50 g Zucker
etwa 2 EL Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen



Biskuitteig:

50 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
100 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Creme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
80 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
2 EL Amaretto (Mandellikör)
250 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
1 Dose Baby-Äpfel (Abtropfgew. 213 g)
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose

1. Füllung: Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. 125 ml Apfelsaft abmessen und mit dem Zucker, dem Zitronensaft und den Apfelwürfeln in einem Topf verrühren, zum Kochen bringen und etwa 3 Min. dünsten. Übrigen Apfelsaft mit dem Dessert-Soßen-Pulver verrühren, unter die Apfelmasse geben und unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Die Apfelmasse erkalten lassen.

2. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Anschließend die zerkleinerten Amarettini kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5. Creme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillin-Zucker und Amaretto in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 Esslöffel Quark-Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Quark-Creme verrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Quark-Creme anfängt zu gelieren, die Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben.

6. Etwa 1/3 der Creme auf den Boden geben und verstreichen. Die Apfelmasse daraufgeben und gleichmäßig verstreichen. Das zweite Drittel der Creme auf die Apfelmasse geben und ebenfalls verstreichen. Den zweiten Boden daraufgeben, leicht andrücken und das übrige Drittel der Creme auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Die Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

7. Verzieren: Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Baby-Äpfel auf einem Sieb abtropfen lassen. Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Rand der Torte dünn einstreichen und mit einer Gabel Muster in den Rand ziehen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und in dekorativen Tufts auf die Torte spritzen. Die Mandeln dekorativ verteilen und an jeden Tuff einen Baby-Apfel setzen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 20 g, Kh: 39 g, kJ: 1.597, kcal: 381