

Apfel-Mandel-Torte

Die Apfel-Mandel-Torte mit fruchtiger Apfelfüllung, saftigen Mandelböden, Zimt und cremiger Füllung, ist eine raffinierte Rezept-Idee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

für den Teig

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 ml	Sonnenblumenöl
150 ml	Milch
220 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln

Apfelschicht

4 Stk.	Äpfel
2 TL	Zimt
30 g	Zucker
100 ml	Wasser
2 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser

für die Tortencreme

500 g	Mascarpone
100 g	Staubzucker

2 TL	Vanilleextrakt
500 ml	Schlagobers
5 TL	San Apart

Dekoration

100 g	Mandelblättchen
	Zimt
	Sternanis
	Schlagobers

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Apfel-Mandel-Torte** zuzubereiten, schlage Eier und Zucker zirka 5 Minuten auf höchster Stufe cremig. Rühre Sonnenblumenöl und Milch bei niedriger Stufe ein. Vermische Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln, rühre sie zügig in den Teig ein. Lege einen Backring 24 cm mit Backpapier aus, fülle den Teig ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 35-40 Minuten. Mache die Stäbchenprobe, danach vom Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
2. Schäle, entkerne und würfle die Äpfel. Vermische die Apfelwürfel mit Zimt, Zucker und Wasser und koche sie ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze. Verrühre Stärke mit Wasser, rühre sie in die Äpfel und koche einmal auf. Lass die Äpfel dann lauwarm abkühlen.
3. Für die Tortencreme verrühre Mascarpone und Staubzucker kurz. Gib Schlagobers und San Apart dazu und schlage alles auf höchster Stufe steif. Fülle 4-5 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle für spätere Dekoration.
4. Löse den Kuchenboden aus dem Backring und teile ihn in 3 Böden. Setze den untersten Boden auf eine Tortenplatte, spanne einen Tortenring außen herum und verteile zuerst die Äpfel darauf und ein 1/3 der Creme. Setze den zweiten Boden auf und streiche ebenfalls 1/3 der Creme glatt. Schließe mit dem dritten Boden ab und kühle die Torte für ca. 2-3 Stunden.
5. Nehme dann den Tortenring ab und streiche die Torte rundherum und auf der Oberfläche mit der restlichen Creme ein. Röste Mandelblättchen kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Öl, lass sie abkühlen und bringe sie am Rand der Torte an. Bestreue die Oberfläche der Torte mit etwas Zimt. Abschließend die Apfel-Mandel-Torte mit Obers und Sternanis nach Belieben dekorieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp