Apfelmus-Schlag-Torte

Die cremige Apfelmus-Schlag-Torte ist ein wunderbares Dessert. Der leckere Nachtisch ist ein wahrer Gaumenschmeichler für Klein und Groß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

Biskuit

4 Stk.	Eier
160 g	Feinkristallzucker
65 g	Mehl
65 g	Speisestärke
0.5 TL	Backpulver

Apfelmus

750 g	Äpfel
50 g	Feinkristallzucker
2 EL	Zitronensaft
50 ml	Apfelsaft
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Creme

500 g	Schlagobers
250 g	Mascarpone
2 Packungen	Sahnesteif
2 EL	Staubzucker

Außerdem

3 Packungen	Knusperröllchen
	Weiße Schokolade (zum Verzieren)
	Krokant (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die leckere **Apfelmus-Schlag-Torte** die Eier trennen und das Eiweiß steifen. Den Feinkristallzucker einrieseln lassen. Die Eidotter unterrühren. Da Mehl mit Stärke und vermischen zur Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform 24 cm mit Backpapier belegen und die Biskuitmasse in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 25-30 Minuten goldgelb backen. Danach auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einen Kochtopf geben, Zitronensaft und Zucker hinzugeben und zirka 10 Minuten dünsten.

3. Den klaren Apfelsaft mit Vanillepuddingpulver glattrühren. Das Apfelmus damit binden und anschließend auskühlen lassen.

4. Für die Creme das Schlagobers mit Mascarpone, Staubzucker und Sahnesteif steif schlagen.

5. Den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte vom Apfelmus, und zirka 5 Esslöffel Creme bestreichen. Nun den zweiten Boden daraufsetzen und den Vorgang wiederholen. Mit den dritten Biskuitboden rundherum bestreichen und im Kühlschrank für 1 Stunde kalt stellen.

6. Die weiße Schokolade schmelzen, die Knusperröllchen bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen und rundum die Torte stellen und leicht andrücken. Die Apfelmus-Schlag-Torte nach Belieben mit Krokant und Schokolade dekorieren und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp