

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mascarpone-Apfeltorte

Bröselboden:

40 g Zwieback
20 g gemahlene Mandeln
50 g Butter
2 EL Zucker

Füllung:

3 Blatt weiße Gelatine
1 Bio-Zitrone
250 g Mascarpone
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 EL Apfelsaft

Apfelbelag:

2 Äpfel à 190 g
180 ml Apfelsaft
2 EL Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine

Für den Bröselboden:

Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Butter schmelzen lassen. Zwiebackbrösel, Mandeln, flüssige Butter und Zucker mischen, auf den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) geben und mit den Händen zu einem festen Boden zusammendrücken.

Den Bröselboden mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker Zitronensaft und -schale gut verrühren. Apfelsaft in einem kleinen Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Apfelsaft auflösen. Etwas von der Mascarponecreme in die Gelatinemischung rühren. Gelatine dann unter die restliche Creme rühren.

Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Creme auf den Bröselboden in die Form geben, glatt streichen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für den Apfelbelag:

Äpfel abspülen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel ungeschält würfeln. In 2 EL Apfel- und 2 EL Zitronensaft etwa 3 Minuten dünsten. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im restlichen warmen Apfelsaft auflösen. Kalt stellen.

Wenn der Apfelsaft zu gelieren beginnt, die Apfelwürfel unterrühren und in die Springform auf die Tortenoberfläche geben. Im Kühlschrank mindesten 3 Stunden fest werden lassen. Kurz vor der Präsentation das Tortenfoto auflegen und servieren. Bitte beachten Sie, dass ein „feuchter“ Tortenguss das zuckerhaltige Tortenfoto angreift und auflöst.