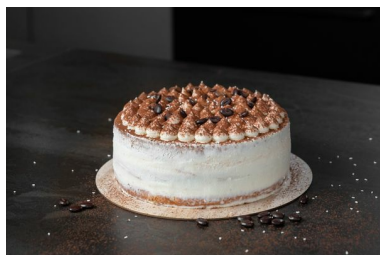




## TIRAMISU APFELTORTE / BACKEN MIT SALLY UND DIDI / INTERSPAR #34



Diese Torte ist eine fruchtige Variante des Dessertklassikers Tiramisu. Zwischen lockeren Biskuitböden, versteckt in einer Mascarpone-Quark-Creme, befindet sich ein leckeres Apfelpotpott mit Zimt.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor. Stelle einen Backring auf 24 cm Durchmesser ein und setze ihn auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

### BISKUIT

Schlage das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Gebe dann den Zucker langsam dazu und rühre für etwa 4 Minuten weiter. Rühre in einer separaten Schüssel Eigelb mit der kleinen Menge Zucker, Zimt und Vanilleextrakt für 5 Minuten cremig. Hebe nun den Eischnee und das gesiebte Mehl im Wechsel unter die Eigelbmasse. Fülle den Teig in den vorbereiteten Backring, bestreue ihn mit dem gesiebten Puderzucker und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 22-25 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn 10 Minuten lang abkühlen. Löse ihn dann mit einem Backformmesser heraus, stürze ihn auf ein Geschirrtuch und lasse ihn vollständig erkalten.

### APFELKOMPOTT

Entkerne die Äpfel und schneide sie in feine Stücke. Lasse den Zucker in einem Topf bei mittelhoher Hitze karamellisieren. Lösche ihn mit dem Apfelsaft vorsichtig ab. Füge die Äpfel, den Zimt, Zitronensaft und das Vanilleextrakt hinzu und rühre alles ein. Lasse es für etwa 10 Minuten leicht köcheln. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und rühre sie in die Apfelmasse ein. Lasse alles einmal kurz aufkochen, damit die Stärke binden kann. Stelle den Topf zur Seite stellen und lasse ihn komplett abkühlen.

### KAFFEETRÄNKE

Verrühre Kaffee und Mandellikör oder -sirup und lasse es erkalten.

### CREME

Rühre die Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt glatt. Rühre dann den Quark ein. Gieße die Sahne langsam zu und schlage sie mit dem Sanapart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

### TORTE FÜLLEN

BODEN:

- 8 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 120 g Zucker
- 8 Eigelbe
- 60 g Zucker
- ½ TL Zimt
- ½ TL Vanilleextrakt
- 190 g Weizenmehl

ZUM BESTREUEN:

- 40 g Puderzucker

APFELKOMPOTT:

- 4 Äpfel (säuerlich)
- 60 g Zucker
- 150 g Apfelsaft
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zitronen (Saft)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 15 g Speisestärke
- 30 g Wasser

KAFFEETRÄNKE:

- 100 g Kaffee (kalt)
- 20 g Mandelsirup

CREME:

- 500 g Mascarpone



## TIRAMISU APFELTORTE / BACKEN MIT SALLY UND DIDI / INTERSPAR #34

Schneide den Boden zweimal waagrecht durch. Lege den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte und bestreibe ihn mit der Kaffeetränke. Verteile etwas Creme auf dem Tortenboden. Spritze dabei auch einen etwa 1 cm hohen Cremerand auf. Fülle in die Mitte die Hälfte des Apfelkompotts. Lege den nächsten Boden auf, tränke ihn und verteile ebenfalls, wie beim ersten Boden, etwas Creme und spritze den Cremerand. Fülle in die Mitte das restliche Kompott und streiche es glatt. Passe dabei auf, dass die Äpfel von außen nicht zu sehen sind. Tränke den geraden Deckel und lege ihn mit der Oberseite nach unten auf die Creme.



Lasse die Torte jetzt für 2 Stunden kühlen und lege dafür gerne einen Tortenring darum.

---

### DEKORATION

Streiche die Torte mit der restlichen Creme außen glatt und betupfe die Oberfläche. Bestreue sie mit dem Kakao, Zimtpulver und Amaranth. Lege die Mokkabohnen auf. Stelle die Torte bis zum Verzehr, aber mindestens für 2 Stunden, in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Damit der Kakao nicht auf einmal durch das Sieb fällt, kann vorher etwa 1 EL trockener Reis in das Sieb gelegt werden.

- 150 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 500 g** Sahne
- 12 TL** San-apart

### DEKORATION:

- 30 g** Kakao
- 50 g** Mokkabohnen
- ¼ TL** Zimt
- 2 EL** Amaranth (gepufft)