

APFEL KIRSCH TORTE / INTERSPAR #24



- ANZEIGE -

Fruchtige Apfel-Kirsch-Torte zum Tag des Apfels in Österreich. Passend zur Jahreszeit gibt es eine klassische Apfeltorte. Von außen sieht sie aus wie eine klassische Käse-Sahnetorte, aber im Inneren befindet sich noch eine leckere Fruchtschicht mit Äpfeln und Kirschen.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

MÜRBETEIG

Verknete die kalte Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und dem Salz. Gib anschließend das Mehl und die Prise Zimt hinzu und füge den Teig schnell mit der Küchenmaschine oder den Händen zusammen. Achte darauf, dass der Teig nicht zu warm wird, sonst wird er nach dem Backen nicht mürbe. Drücke den Teig flach in einen Teller und stelle ihn mindestens 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

RÜHRTEIG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und füge dann den Zucker langsam hinzu. Rühre die Masse etwa 3-4 Minuten weiter. Verrühre die Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig. Füge die Eigelbe nacheinander hinzu. Rühre das Mehl und die Milch kurz gemeinsam mit dem Eischnee in 4-5 Portionen vorsichtig unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 22 cm Durchmesser und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 30 Minuten, bis er gar ist. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

KIRSCHMARMELADE

Gieße die Kirschen aus dem Glas ab und fange den Saft auf. Püriere die Kirschen und koche sie gemeinsam mit dem Zucker und dem Zitronensaft etwa 12-15 Minuten ein. Fülle sie in ein Schraubglas und lasse sie komplett abkühlen.

APFEL-KIRSCH-KOMPOTT

Schäle die Äpfel, schneide sie in kleine Würfel und füge sie direkt zusammen mit dem Zitronensaft in den kalten Kirschsafte. Rühre das Agar Agar ein und lasse das Kompott mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Lege einen tiefen Teller mit Frischhaltefolie aus und fülle die noch warme Masse hinein. Lasse die Fruchteinfage vollständig abkühlen.

MÜRBETEIG:

- ☐ **100 g** Butter (kalt)
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **1 Pr.** Zimt

RÜHRTEIG:

- ☐ **5** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **90 g** Zucker
- ☐ **125 g** Butter (weich)
- ☐ **90 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **5** Eigelbe
- ☐ **110 g** Mehl
- ☐ **1 EL** Kirschwasser oder Milch

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **380 g** Sauerkirschen (Glas)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)
- ☐ **50 g** n.B. Amaretto

APFEL-KIRSCHFÜLLUNG:

- ☐ **250 g** Äpfel (geschält)
- ☐



APFEL KIRSCH TORTE / INTERSPAR #24



Die Fruchteinlage kann auch super vorbereitet und eingefroren werden und dann gefroren in die Torte gelegt werden.

MÜRBETEIG BACKEN

Knete den Teig kurz mit den Händen durch. Rolle ihn anschließend auf einer Silikonmatte mit etwas Mehl 22 cm groß auf. Backe den Mürbeteig in einem vorbereiteten Backring bei 180°C O/U für 10 min, bis er schön goldbraun ist. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

VANILLE-ZIMTCREME

Rühre den Quark mit dem Vanilleextrakt, Zimt und Puderzucker geschmeidig. Gieße langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme gemeinsam mit dem Sanapart steif.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Setze den Mürbteig auf einen Tortenretter und stelle einen sauberen Tortenring außen herum. Bestreiche den Mürbeteig mit der Kirschmarmelade. Schneide den Tortenboden einmal durch und setze den ersten Boden auf den Mürbeteig. Schneide den Tortenbodendeckel in 12 Kuchenstücke, so lässt sich die Torte später besser schneiden.

Lege nun die kalte Fruchteinlage auf den Boden und verstreiche die Creme darüber. Behalte etwa ein Drittel für die Dekoration über. Setze den vorgeschnittenen Kuchendeckel auf die Creme und stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt.

TORTE DEKORIEREN

Löse den Tortenring mit einem Tortenringmesser. Bestreue die Torte mit süßem Schnee. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel und spritze 12 Tupfen auf die Torte.

Schneide einen Apfel in dünne Spalten und beträufele sie mit dem Zitronensaft. Setze die Apfelspalten anschließend oben in die Tupfen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- ☐ **300 g** Kirschsaft oder Rotwein
- ☐ **15 g** Agar Agar
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)

VANILLE-ZIMTCREME:

- ☐ **500 g** Quark
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **600 g** Sahne
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **10 TL** San-apart
- ☐ **1 Pr.** Zimt

DEKORATION:

- ☐ **10 g** süßer Schnee
- ☐ **1** roter Apfel
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)