

ROSA APFELTORTE

MIT EINER MELANGÉ VON AUENÄPFELN



Der Biskuitboden:

3 Eier

... trennen und Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die ...

3 Eigelb mit
75g Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

... cremig verrühren und nach und nach ...

75g feines Dinkelmehl
25g gemahlene Mandeln
1TL Backpulver

... hinzugeben. Dann das steif geschlagene Eiweiß unter die Masse heben und in einer gefetteten, 26cm Springform bei 180°C / Umluft, 12-15 Minuten backen. Dann die wie folgt Gelee-Füllung einkochen.

Die Auengelee-Füllung:

750g Äpfel „Sternrenette“ gemischt mit Streuobst-Äpfeln aus der Aue
250g Gelierzucker 3:1

Äpfelgehäuse entfernen, Äpfel mit Schale (gibt die tolle rosa Farbe!) pürieren oder fein hacken und nach Packungsanweisung des Gelierzuckers einkochen. Abkühlen lassen.

Ist der Biskuitboden gut ausgekühlt teilen wir diesen nun mit einem scharfen Messer horizontal in 3 Lagen und bestreichen die unterste Lage 0,5 – 1cm dick mit Auengelee. Dann

2 Becher Sahne
1 Bourbonvanilleschote (auskratzen)
3TL Rohrzucker

... ordentlich steif schlagen. Den 2. Boden auf das Auengelee drücken und diesen dann mit ca. 1/3 der Sahne bestreichen. Den 3. Boden auf die Sahne geben. Nun die übrig gebliebene Sahne mit so viel Auengelee verrühren bis die Konsistenz noch fest ist, die Farbe rosa und mit kleinen Apfelstückchen marmoriert. Diese Masse nun auf die Seiten der Torte streichen, den Rest oben auf geben und gleichmäßig mit einer Streichpalette verteilen. Die Torte nach Gusto verzieren z.B. mit rotem Apfelsirup, Apfelspalten oder horizontal geteilten Sternrenetten für eine tolle „Stern im Apfel“ Optik.

AUF EIN WIEDERSEHEN IM



WWW.AUENCAFE.DE