

Schoko-Äpfel-Torte

Zutaten (ø20 cm)

150g Zartbitterschokolade
4 Eier
150g weiche Butter
100g Zucker
Etwas Vanille
100g gemahlene Haselnüsse
100g Speisestärke
1 TL Backpulver

Für die Masse:

150g Mascarpone
100g Quark
100g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
150g Apfelmus

Apfelkompott:

2 Äpfel
15g Butter
20g brauner Zucker
Etwas Vanille
Etwas Zimt



- 1) Schmelzt die Schokolade im Wasserbad und lasst sie anschließend etwas abkühlen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif geschlagen. Für den Teig gebt ihr die Eigelbe, die weiche Butter und den Zucker in eine Schüssel und rührt alles mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine schaumig. Die Mischung aus Vanille, Haselnüssen, Speisestärke und Backpulver ebenfalls in den Teig geben und verrühren. Dann die flüssige, aber abgekühlte Schokolade einrühren. Zum Schluss hebt ihr den Eischnee vorsichtig unter.
- 2) Den Teig in die gefettete Springform geben und bei 180°C Umluft ca. 50 Minuten im den vorgeheizten Backofen backen. Mittels Stäbchentest überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
- 3) Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, sind die Schneidekünste gefordert, denn der Kuchen muss in drei waagerechte Schichten geteilt werden.

- 4) Für die Füllung Mascarpone und Quark miteinander vermischen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben. Bestreicht die beiden untersten Kuchenböden mit der Mascarpone-Quark-Creme und einer Schicht Apfelmus. Auf den obersten Tortenboden gebt ihr den Rest der Mascarpone-Quark-Creme.
- 5) Für den Apfelkompott die beiden Äpfel in kleine Stücke schneiden und die Schale entfernen. Die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Dann die Apfelstücke mit Zucker, Vanille und Zimt in den Topf geben und aufkochen bis die Stücke ein wenig weich werden. Nicht zu lange kochen lassen, sonst zerfallen die Apfelstücke. Die Torte mit dem Apfelkompott verzieren.

© Fräulein Meer backt