

Apfeltorte mit Marzipan

Zubereitung: 1 Std.

Backzeit: 30 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 30 min (ohne Warte- und Kühlzeit)

Zutaten für eine 20 cm Torte:

Für den Biskuitteig:

3 Eier (Kl. M)

1 Prise Salz

90 g Zucker

½ TL Vanilleextrakt oder ½ EL Vanillezucker

3 EL heißes Wasser

100 g Mehl

70 g gemahlene Mandeln

35 g Speisestärke

½ TL Backpulver

Für die Apfelfüllung:

2 Äpfel (ca. 250 bis 300 g)

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

250 ml Apfelsaft

30 g Speisestärke

1 EL Vanillezucker

Für die Tränke:

100 ml Apfelsaft

Für die Sahne:

400 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

250 g Marzipanrohmasse

Ansonsten:

50 bis 80 g Mandelblättchen

150 g Marzipanrohmasse

Besonderes Werkzeug:

Schneebeesen eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine

Tortenring mit 20 cm Durchmesser

Tortenschneidhilfe oder langes scharfes Messer

Spritzbeutel mit Sterntülle

Nudelholz/Wellholz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring auf 20 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier einkleiden, sodass später kein Teig auslaufen kann. Diesen Tortenring auf ein Backblech stellen.

Für den Biskuitteig die Eier mit Salz, Zucker, Vanille und dem heißen Wasser mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts mindestens 15 bis 20 min weißcremig kräftig aufschlagen. Die Masse ist fertig, sobald sie standfest ist. Anschließend die trockenen Zutaten wie Mehl, Speisestärke und Backpulver hineinsieben und mit den gemahlenden Mandeln langsam mit einem Schneebesen oder Teigschaber unterheben bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Die Teigmasse nun zügig in den vorbereiteten Tortenring füllen. Mit samt dem Backblech nun in den vorgeheizten Ofen schieben und für etwa 30 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Aus dem Ofen holen und etwa 10 min im Tortenring abkühlen lassen. Anschließend aus dem Tortenring herauslösen und vollständig mehrere Stunden (am besten über Nacht) abkühlen lassen. Sobald der Tortenboden Raumtemperatur angenommen hat, dafür den Tortenboden in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Dieser Prozess ist wichtig, damit sich der Tortenboden später besser schneiden lässt. Je länger man ihn ruhen lässt, desto weniger wird er beim Schneiden krümeln.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung vorbereiten. Dafür die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht so schnell braun werden. Etwa 30 ml Apfelsaft mit der Speisestärke zur glatten Masse verrühren. Den restlichen Apfelsaft mit den Apfelstückchen und dem Vanillezucker in einen Topf geben und circa 3 min aufkochen lassen. Das Stärkegemisch hinzugeben und kräftig rühren. Die Apfelmasse erhält schnell eine puddingartige Konsistenz. Nun noch etwa 1 min weiterköcheln lassen und kräftig rühren. Aufpassen, dass nichts anbrennt! Anschließend die noch heiße Apfelmasse in eine Schüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Dabei die Masse mehrmals durchrühren, damit keine Haut entsteht.

Wenn die Apfelmasse abkühlt, kann schon einmal die Sahne vorbereitet werden. Dafür 300 ml Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die restlichen 100 ml Sahne mit der Marzipanrohmasse glatt rühren. Das geht am besten mit dem Handrührgerät oder einem Pürierstab. Die Marzipanmasse nun unter die steife Sahne heben. Anschließend kalt stellen.

Den Tortenboden nun mit einer Tortenschneidhilfe oder einem langen scharfen Messer (z. B. Brotmesser) in drei gleich dicke Böden teilen.

Den untersten Boden nun auf eine Etage setzen. Einen Tortenring darum fest umschließen. Den Boden nun mit etwas Apfelsaft tränken. Anschließend die Apfelfüllung darauf verteilen und glatt streichen. Hierfür eignet sich beispielsweise eine Winkelpalette. Den zweiten Tortenboden darauf legen. Erneut mit Apfelsaft tränken. Etwa die Hälfte der Marzipan-Sahne darauf verteilen. Anschließend den letzten Tortenboden andrücken und mit dem restlichen Apfelsaft tränken. Ein wenig Sahne (wirklich nur so viel Sahne, damit der Tortenboden bedeckt ist) nun darauf geben und glatt streichen. Die restliche Sahne kalt stellen.

Die Torte nun für 1 Stunde kaltstellen. Danach den Tortenring lösen.

Um den Marzipandeckel herzustellen, muss dieser zuerst einmal durchgeknetet werden. Anschließend die Marzipankugel auf ein breites Stück Frischhaltefolie legen. Ein zweites Stück Frischhaltefolie darauf geben. Die Frischhaltefolie verhindert dabei ein Ankleben des Marzipans am Nudelholz und erleichtert einem dadurch ungemein die Arbeit. Das Ganze nun mit einem Nudelholz/Wellholz auf etwa 20 cm Durchmesser gleich dick auswellen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Mit dem auf 20 cm eingestellten Tortenring einen Kreis ausstechen. Diesen Marzipankreis nun mit der freien Seite auf die Oberfläche der Torte legen und leicht andrücken. Nun die letzte Folie abziehen. Eventuell nochmals andrücken.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie goldgelb sind. Kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann die restliche Marzipan-Sahne verwendet werden. Hiervon jedoch noch 3 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und beiseite legen. Mit einer Winkelpalette oder einem Messer die Sahne an den Tortenrand streichen.

Die Mandelblättchen nun an den Tortenrand und auf die äußerste Kante an der Tortenoberfläche kleben. Mit dem Spritzbeutel die Sahne in die Mitte der Torte kreisförmig spritzen.

Im Anschluss kann die Torte noch bis zum Verzehr gekühlt werden.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥