Cremige Apfel-Tiramisu-Torte

Zutaten für den Boden:
4 Eigelb
4 Eiweiß
120 g Zucker
60 g Mehl
60 g Stärke
1 Teelöffel Backpulver

Apfelfüllung:
5 mittelgroße Äpfel
350 ml Apfelsaft
80 g Zucker
1 Packung Puddingpulver Vanille-Geschmack

Dekorapfel:
1 mittelgroßen Apfel
5 Esslöffel Apfellikör
100 ml Apfelsaft

Mascarponefüllung:
2 Blatt Gelatine
500 g Quark
500 g Mascarpone
1 Päckchen Vanillinzucker
140 g Zucker
150 ml Sahne

Außerdem:
Amarettini
Kakaopulver zum Verzieren

Zubereitung:
Für den Boden in einer fettfreien Schüssel das Eiweiß steif schlagen, die Hälfte des Zucker zum Schluss einrieseln lassen. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker

schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Mit einem Kochlöffel unter die Eigelbmasse heben. Das Eiweiß darüber geben und ebenfalls unterheben. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. 300 ml Apfelsaft und Zucker aufkochen. Äpfel darin ca. 5 Minuten dünsten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Den Apfelsud aufkochen lassen. Puddingpulver mit 50 ml Apfelsaft glatt rühren. In den Sud rühren und aufkochen lassen. Apfelstücke unterheben und beiseite stellen.
Für den Dekorapfel den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Apfelsaft und Likör aufkochen. Spalten darin ca. 3 Minuten dünsten, herausnehmen und beiseite stellen. Apfelsaft aufheben.
Für die Mascarponefüllung die Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillinzucker glatt rühren.
Die Sahne steif schlagen und zusammen mit der aufgelösten Gelatine unterheben.
Den Boden waagrecht halbieren, ein Teil auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen. Beide Böden mit dem Apfelsaft-Likör-Gemisch betäufeln. 1/3 der Mascarponecreme auf den Boden geben und verstreichen. Apfelfüllung darauf geben und gleichmäßig verteilen. 1/3 Mascarponecreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden darauf geben und etwas andrücken. Torte für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben, besser noch über Nacht. Torte mit der restlichen Creme einstreichen. Mit Amarettini, Apfelspalten und Kakao verzieren.

© lecker-backen.de