

Kiwi-Apfel-Sahneherz

Zutaten für eine Torte:



Boden:

2 Eigelb
1 Esslöffel warmes Wasser
65 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß
50 g Mehl
25 g Stärke
1 Teelöffel Backpulver

Fruchtfüllung:

165 g Wasser
13 g Speisestärke
330 g Früchte (1 mittelgroßen Apfel + 2 Kiwis)
2 Esslöffel Zucker

Sahnefüllung:

400 g Sahne
4 Blatt Gelatine
2 Esslöffel Zucker

Außerdem:

3 Kiwis
1/2 Beutel Tortenguss klar
125 ml Wasser

1 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

Herzform (Format ca.25×22 cm) unten mit Backpapier auslegen und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 180-190°C etwa 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Inzwischen die Fruchtfüllung zubereiten. Dazu den Apfel schälen und vom Kernhaus befreien. Apfel Vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Apfelstücke in einen kleinen Topf mit etwas Wasser und 1 Esslöffel Zucker geben und aufkochen lassen. Herd ausschalten und unter dem geschlossenen Deckel noch etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

Die Äpfel auf einen Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden.

Den Boden einmal quer halbieren, den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Herzform umstellen.

Aufgefangene Flüssigkeit (vom Apfel dünsten) auf 165 ml auffüllen. Etwas Flüssigkeit mit der Stärke verrühren. Restliche Flüssigkeit mit dem Zucker aufkochen und das Gemisch aus Stärke und Wasser einrühren. Kurz aufkochen lassen und die Früchte (Apfelstücke und Kiwis) unterrühren. Alles auf den unteren Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Fruchtfüllung etwas auskühlen lassen.

Für die Sahnefüllung die Gelatine für 5-10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und am Ende den Zucker unterrühren. Gelatine etwas ausdrücken und auflösen. Im dünnen Strahl unter die Sahnefüllung rühren.

Die Hälfte der Sahne auf die Fruchtfüllung geben, den zweiten Boden darauf legen und die restliche Sahnefüllung einfüllen. Sahne glatt streichen und für einige Stunden in den Kühlschrank geben, besser noch über Nacht.

Für die Garnierung die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Torte oben damit belegen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Kiwischeiben dünn bestreichen. Guss fest werden lassen, dann die Herzform mit einem Messer los schneiden und entfernen.