Apfel - Mohn - Marzipan - Torte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

6 Eigelb

175 g Zucker

6 Eiweiß

125 g Mehl

75 g Mohn

1 Zitrone(n), die abgeriebe Schale davon

3 Äpfel (nicht zu süße)

50 g Haselnüsse, gemahlene

1 Pkt. Marzipanrohmasse

1 kl. Flasche/n Bittermandelaroma

1 Liter Sahne

50 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Zitroneschale zu einem cremigen Teig rühren. Die Eiweiße steif zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse geben. Mehl und Mohn darüber streuen und zu einer nicht ganz zähflüssigen Masse verarbeiten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 30 Min. backen. Den Boden anschließend gut auskühlen lassen und waagerecht zweimal teilen, so dass man 3 Teile erhält.

In der Zwischenzeit wird das Apfelkompott gekocht (aus den 3 Äpfeln und den gemahlenen Haselnüssen). Dazu die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben. Ca. 50 ml Wasser zugeben und kochen lassen - ähnlich wie beim Apfelmus. Sobald die Äpfel weich sind, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Äpfel müssen kalt sein, bevor man die Haselnüsse untermischt und es muss eine streichfähige Masse entstehen. Diese dann auf den unteren Boden streichen und mit dem mittleren Boden bedecken.

Das Bittermandelöl in die Marzipanrohmasse geben und gut durchkneten, die Masse anschließend ausrollen und auf den mittleren Boden legen.

Nun 1 l Sahne steif schlagen - aber bitte keinen Zucker zugeben, da die Torte durch das Marzipan süß genug wird. Ca. 3 EL von der Sahne auf das Marzipan streichen und den letzten Boden auflegen. Nun 200 g von der geschlagenen Sahne zur Seite stellen, welche für die Verzierung gebraucht wird. Mit der restlichen Sahne die Torte einschließlich des Rands bestreichen. Nun die 200 g Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren.

Tipps: Ist der Teig zu dick, einfach etwas Milch dazugeben, denn der Mohn saugt beim Backen auch noch Flüssigkeit auf. Ebenso kann man als Dekor auch gemahlene Haselnüsse über die Torte streuen oder andere Dekors verwenden.