



Haselnuss-Apfel-Torte

Für 1 Springform à 22 cm Ø
Ergibt 8 Stück

- 100 g Haselnüsse
- 800 g säuerliche Äpfel, z. B. Boskop
- 1 dl Holunderblütensirup
- 0,5 dl Wasser
- 8 Blatt Gelatine
- 3 dl Vollrahm
- 20 g Puderzucker
- 2 cl Calvados
- 4 Dörrapfelringe für die Garnitur

Haselnussbiskuit:

Butter und Mehl für die Form

- 2 Eier
- 100 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eiweiss
- 40 g Zucker
- 80 g Mehl

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für das Biskuit Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Eier, Puderzucker und Nüsse in einer Schüssel verquirlen. Über einem heissen Wasserbad mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad heben und die Masse kalt schlagen. Eiweiss steif schlagen, Zucker dazugeben und so lange weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Eiweiss und Mehl nach und nach unter die Eicreme heben. Masse in die vorbereitete Form füllen. In der Ofenmitte 25–30 Minuten backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten ruhen lassen. Danach vorsichtig vom Form-

rand lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Haselnüsse auf ein Blech geben und im Ofen leicht rösten. Beiseitestellen.

2. Äpfel halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden. Mit Sirup und Wasser zugedeckt weich kochen. Äpfel nicht zu fein pürieren. Davon für die Füllung 400 g abwiegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 4 Blatt Gelatine im Apfelpüree schmelzen lassen. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

3. 2 dl Rahm mit Puderzucker steif schlagen. Mit Calvados parfümieren. Restliche Gelatine gut ausdrücken und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Wenig Rahm daruntermischen. Alles unter den Schlagrahm mischen. Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, sodass 3 gleich dicke Lagen entstehen. Boden in die Springform legen. Calvadosrahm darauf glatt streichen. Mittlere Biskuitlage daraufgeben. Apfelmasse darauf glatt streichen. Mit dritter Biskuitlage zudecken. Torte im Kühlschrank zugedeckt ca. 3 Stunden fest werden lassen.

4. Zum Fertigstellen geröstete Nüsse nicht zu fein hacken. Torte aus der Springform nehmen. Restlichen Rahm steif schlagen. Tortenrand mit etwas Rahm bestreichen und mit Haselnüssen einstreuen. Mit Rahmrosetten und Dörräpfeln garnieren.

Zubereitung ca. 60 Minuten
+ 25–30 Minuten backen
+ ca. 3 Stunden kühl stellen

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 31 g Fett,
51 g Kohlenhydrate, 2180 kJ/520 kcal