

Apfel-Mascarpone-Torte

Fruchtige Apfelmusfüllung zwischen luftigem Biskuit mit cremigem Belag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*

60g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Apfelfüllung:

1 Glas Apfelmus (720g)

1 Zitrone

40g Zucker

1 Prise Zimt

8 Blatt Gelatine

Für die Mascarponecreme:

250g Mascarpone (ggf. laktosefrei)

$\frac{1}{2}$ Zitrone

50g Zucker

6 Blatt Gelatine

300ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Zum Verziern:

250g Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

100g geröstete Mandelblättchen

Zimt

Apfelherzen oder Sterne

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

2. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 8 – 10 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Den Biskuit mittig in zwei Böden teilen. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

4. Für die Apfelfüllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Das Apfelmus mit dem Saft einer Zitrone, Zucker und Zimt glatt rühren. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 EL heißem Wasser auflösen. Unter das Apfelmusgemisch rühren und im Kühlschrank etwas anziehen lassen.

5. Die leicht fest gewordenen Apfelfüllung auf den Tortenboden streichen. Den zweiten Biskuitboden auf die Apfelschicht legen.

6. Für die Mascarponecreme die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Mascarpone mit dem Saft einer halben Zitrone und Zucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und 2 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel der Mascarponecreme unter die Gelatine rühren, dann

das Gemisch sofort unter die Mascarponecreme rühren. Die Sahne unter die Creme heben. Die Creme auf die Torte geben und glatt streichen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

7. Zur Dekoration die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenring entfernen und die Torte ringsum mit Sahne einstreichen. Mit gerösteten Mandelblättchen den Rand belegen. Etwas Zimt auf die Torte streuen und mit Sahnetuffs und Apfelsternen oder Apfelherzen belegen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.





rezepte-glutenfrei.de