Nah&Frisch

Livia Pigl User

Apfel-Mascarpone Torte

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Eier trennen. Zucker und Eigelb mit dem heißen Wasser verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Mehl und Backpulver mischen, dann vorsichtig unterrühren. Das Kakaopulver mit Zucker mischen und sorgfältig mit dem Teig vermengen. Die Springform einfetten, den Teig einfüllen. Bei 180 C für 25 bis 30 Min. backen.

Äpfel schälen, entkernen, würfeln. Mit Zucker, Zimt, Zitronenschale-saft, 400 ml Apfelsaft weich dünsten. Puddingpulver in 100 ml Apfelsaft anrühren, unterziehen. Die abgekühlte Mischung in die Form füllen, erkalten lassen.

Sahne, Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone unterheben. Auf die Apfelmasse streichen.

Zutaten

- 4 Stk. Eier
- 180 g Zucker
- 180 g Weizenmehl
- 2 EL heiseß Wasser
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 750 g Äpfel
- 100 g Zucker,Zimt
- 1 gestr. TL Schale und Saft einer Zitrone
- 500 ml Apfelsaft
- 2 Pkg. Dr.Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 400 ml Sahne
- 2 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Mascarpone