

# Apfel-Mandel-Torte mit Ahornsirup



8	Eier (Gr. M)
400 g	Schlagsahne
400 g	Zucker
2 EL	Zucker
5	Äpfel (ca. 750 g)
Saft von 1	Zitrone
200 g	gemahlene Mandeln mit Haut
150 g	zimmerwarme Butter
100 g	Ahornsirup

## Zubereitung

- 1 Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. 200 Sahne und 200 g Zucker aufkochen, vom Herd nehmen. Ca. 1/3 der Sahne mit den Eigelben mit einem Schneebesen kräftig verrühren, unter die übrige Sahne rühren. Masse unter Rühren (mit einem Teigschaber am Boden entlang) bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten erhitzen, bis sie dickcremig wird. NICHT KOCHEN LASSEN! Creme in eine Schüssel umfüllen. Direkt auf der Oberfläche mit Folie bedecken und auskühlen lassen.
- 2 4 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. 2 EL Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Zitronensaft ablöschen, Äpfel zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. In einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. Ca. die Hälfte des Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. 100 g gemahlene Mandeln unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 18–20 Minuten backen.
- 3 Tortenboden mit einem Messer vom Springformrand lösen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Einen zweiten Boden ebenso zubereiten und backen. Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes 8–10 Minuten cremig rühren. Eiercreme nach und nach löffelweise darunterschlagen. Ca. die Hälfte der Creme auf einen Boden geben und verstreichen. Hälften der Apfelstücke darauf verteilen. Zweiten Boden darauflegen und vorsichtig andrücken. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- 4 Restliche Sahne steif schlagen. Kuchen aus der Form lösen und Rand und Oberfläche damit einstreichen. Übrigen Apfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel in kleine Stücke schneiden. Ahornsirup und Apfel in einem kleinen Topf erwärmen. Kuchen auf einer Platte anrichten und mit der Apfel-Ahornsirup-Mischung beträufeln.