

## 🌿 MANDELTORTE MIT KAREMELL-APFEL-FÜLLUNG

Springform, 24 cm Ø  
 Backpapier  
 Küchenmaschine  
 Bratpfanne, beschichtet  
 Edelstahlschüssel

### ZUTATEN

#### BODEN

8 Eier  
 275 g Zucker  
 1 Bio Zitrone, Abrieb  
 250 g Mehl  
 60 g Maizena  
 120 g Mandeln ohne Schale, gerieben  
 150 g Butter, flüssig  
 Butter zum Ausbuttern

#### FÜLLUNG

2 Eier  
 100 g Zucker  
 1 dl Apfelsaft  
 1 Apfel (300 g), geschält, entkernt, fein gewürfelt  
 2,5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
 50 g Apfelmus  
 ½ Bio Zitrone, Saft und Abrieb  
 0,4 dl Calvados  
 2,5 dl Rahm, geschlagen  
 1 Prise Salz

#### GARNITUR

Geröstete Mandelblättchen  
 oder dünne getrocknete Apfelfringe

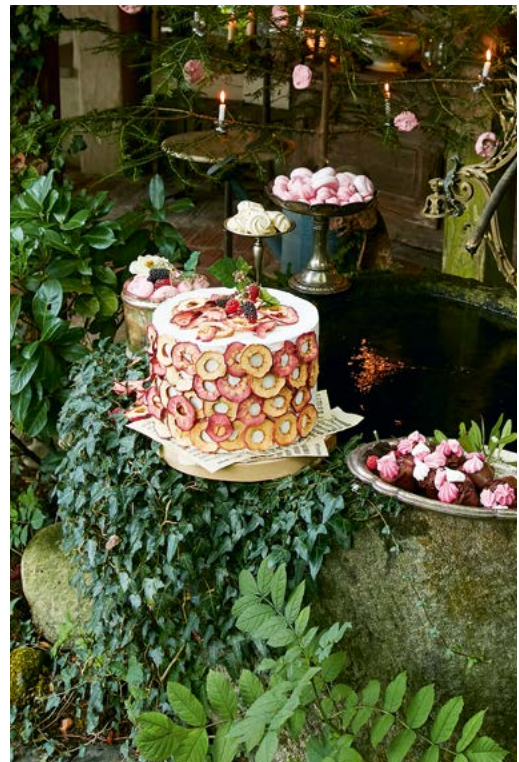
### ZUBEREITUNG

*Die Biskuitmenge ist für eine kleine Torte mit drei Teigschichten berechnet, für eine grosse Torte bitte zweimal das Grundrezept backen. Die Füllmenge ist für eine kleine Torte berechnet, für eine grosse Torte bitte die Füllmenge verdoppeln.*

#### BODEN

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder gut ausbuttern. Die Eier mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Mehl und das Maizena sieben und mit den geriebenen Mandeln mischen. Zuerst die Mehlmischung, dann die flüssige Butter vorsichtig unter die Eimasse heben. Die fertige Masse in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen. Den Teig aus der Springform nehmen und horizontal in drei gleich grosse Scheiben schneiden.

## Rezept von Markus Heckel



#### FÜLLUNG

Die Eier trennen und die Eigelbe gut verrühren. 40 g Zucker in einer beschichteten Pfanne zu einem dunklen Karamell schmelzen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Apfelwürfel hinzugeben und 2 Minuten garen. In eine Edelstahlschüssel umfüllen und die Eigelbe unterrühren. Die Schüssel auf ein heisses Wasserbad stellen und die Masse unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine hinzugeben und gut verrühren. Das Apfelmus, den Zitronenabrieb und den Calvados unterrühren und die Masse unter wiederholtem Rühren abkühlen lassen. Die Eiweisse mit dem Salz und dem restlichen Zucker in der Küchenmaschine zu einem festen Schnee aufschlagen. Den Eischnee und den Rahm unter die kalte Apfelmasse heben.

## FERTIGSTELLEN FÜR ALLE TORTEN

Rezept von Markus Heckel

Springform, 24 cm Ø  
Zeichenkarton, Länge mind. 26 cm  
Heftklammer / Bostitch  
Backpapier  
Spachtel  
Stabmixer / Küchenmaschine

### ZUTATEN

SCHLAGRAHM ODER ALTERNATIV BUTTERCREME

Ca. 5 dl Vollrahm  
2 Pck. Vanillezucker  
je nach Farbwunsch, die Sahne mit Lebensmittelfarbe  
einfärben

BUTTERCRÈME

500 g Butter, weich  
2 Eier  
200 g Zucker  
0,4 dl Alkohol, z. B. Grand Marnier, Kirsch, Williams

### ZUBEREITUNG

SCHLAGRAHM

Den Schlagrahm steif schlagen und mit Zucker nach Belieben abschmecken.

BUTTERCREME

Die Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln nacheinander hinzugeben und die Creme sehr schaumig rühren. Mit Alkohol parfümieren.

### FERTIGSTELLEN DER TORTE

Zum Aufbau der Torte einen, der doppelten Höhe der Backform entsprechenden, Streifen aus Zeichenkarton schneiden, der 2 cm länger ist als der Umfang der Torte. Den Karton auf einer Seite mit flüssiger Butter bestreichen und mit Backpapier auskleiden. Mit einer Heftklammer, oder einem Bostitch zu einem Kreis fixieren. Beginnend mit einem Biskuitboden die Tortenform schichtweise mit der Füllung auffüllen, dabei die Biskuitböden immer gut andrücken, um Hohlräume in der Creme zu vermeiden und die Torte zu stabilisieren. Nach Fertigstellung die Torte 2 bis 3 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mithilfe eines Spachtels die Buttercreme oder den Schlagrahm gleichmässig auftragen. Nach Belieben garnieren.