



Quitten-Apfel Torte

Biskuit:

für 2 Springformen mit 18-20 cm Durchmesser

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 110 g Zucker
- etwas echte Vanille oder -essenz
- 90 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 3 El. Mandelblättchen
- 3 El. zerbröselte Apfelchips

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Springformen mit 18-20 cm Durchmesser fetten. Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker und dem Salz zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe vorsichtig unterrühren und darauf das mit dem Backpulver vermischte Mehl sieben.

Sorgfältig unterheben. Den Teig in zwei Hälften aufteilen und in die zwei Springformen streichen. Wenn ihr nur eine Form habt, backt ihr die Böden halt hintereinander. Bevor's aber in den Ofen geht, wird der Teig noch mit den Mandelblättchen und den zerbröselten Apfelchips bestreut. Ich hatte die Mandelblättchen zuvor in der Pfanne angeröstet. Ich denke aber, dass das nicht unbedingt nötig ist. Ca. 15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

Sirup zum Tränken:

- Saft und Schale einer Bio-Orange
- 50 ml Apfelsaft
- 35 g Zucker

Saft und Schale zusammen mit dem Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Abkühlen lassen.

Quittenkompott:

- 400 g in kleine Stücke geschnittene Quitten
- brauner Zucker nach Geschmack
- 1 Zimtstange
- 40 ml Apfelsaft und ein bisschen für's Kompott
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Quitten mit ganz wenig Apfelsaft und dem Zucker in geschlossenem Topf mürbe kochen. Zimtstange entfernen. Letzte Stücke mit dem Stabmixer zu Mus passieren (hatte ich nicht gemacht, kann ich aber im nachhinein empfehlen). Den Apfelsaft in einem kleinen Topf erhitzen, die eingeweichte Gelatine auflösen und nach und nach das Quittenmus unterrühren.

Einen der Tortenböden auf einen Teller legen und mit der Hälfte des Sirups beträufeln. Einen Tortenring um den Boden stellen, das Quittenmus einfüllen und glattstreichen. Kaltstellen.

Apfelmousse:

- 230 ml Apfelsaft
- Schale und Saft einer Bio-Zitrone
- 5 Bl. Gelatine
- 1/2 Zimtstange
- 1 Msp. Vanille
- 60 g Zucker
- 70 g püriertes Apfelmus (selbstgemacht oder gekauft)
- 150 ml Schlagsahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saft, Gewürze und Zucker zusammen aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Saft durch ein feines Sieb gießen, das Apfelmus hinzufügen und die Fruchtmischung kalt stellen. Wenn sie zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Ein kleines Schälchen der Apfelmousse für die Deko abfüllen! Die restliche Apfelmousse auf das Quittenkompott geben und glatt streichen. Alles zum Festwerden ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den zweiten Biskuitboden umdrehen und die Unterseite mit dem restlichen Sirup tränken. Anschließend den Biskuit auf die Apfelmousse setzen. Die Torte nun noch einmal für einige Zeit in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht, damit sie schön durchzieht. Für die Garnitur mit einem angefeuchteten Löffel Nocken aus der zurückgestellten Apfelmousse stechen und die Torte damit verzieren. Evtl. mit Mandelblättchen, Tuiles Plätzchen und/oder Zieräpfelchen dekorieren.