Monika Nagls Rezept: Spekulatius Bratapfeltorte

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch



Zubereitung

Für den Biskuit:

1. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech (30x40cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eier und Zucker schaumig aufschlagen.
3. Mehl, Speisestärke, Spekultaiusgewürz und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.
4. Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Min. backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Für die Apfelfüllung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstückchen mit Zitronensaft, etwas Apfelsaft, Vanillepaste, Zimt und Zucker in einem Topf mischen und ca. 5 Min. weich bissfest köcheln.
2. Puddingpulver mit Apfelsaft glatt rühren und unter ständigem Rühren zu den Äpfeln geben. Kurz aufkochen lassen und eindicken lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Backrahmen um den Biskuit stellen und die Apfelmasse auf dem Biskuitboden verteilen.

Für die Creme:

1. Mascarpone mit Sahne, Quark, Zucker, Vanillezucker und Vanillepaste aufschlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen.
2. Creme auf die abgekühlten Apfelstücke geben und mit einer Winkelpalette glatt streichen.
3. Gewürz-Spekulatius auf die Creme setzen und mind. 2 Std. kühlen.
4. In Stück schneiden und servieren

Zutaten



Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 140 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Spekulatius-Gewürz
- 1 TL Backpulver

Für die Apfelfüllung:

- ca. 1,2 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanillepaste
- 3-4 TL Zimt
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 250 ml Apfelsaft

Für die Creme:

- 200 g Sahne
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 250 g Quark (40 %)
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Pck. Sahnesteif

Für die Deko:

- 1 Pck. Gewürz-Spekulatius