



Apfel - Preiselbeer Torte

Zutaten:

- 6 Eigelb
 - 2 EL lauwarmes Wasser
 - 1 TL Zimt
 - 150 g Honig
 - 1 Prise Salz
 - 6 Eiweiß
 - 100 g gemahlene Haselnüsse
 - 100 g geriebene Walnüsse
 - 100 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
-
- 1 großes Glas Apfelmus (oder selbstgemachtes)
 - Zimt nach Geschmack
 - 8 Blatt Gelatine
-
- 2 Gläser Preiselbeermarmelade
 - 1 Pkg. Tortengelee rot

Schlagobers zum Verzieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Springform, meine hatte 26 cm im Durchmesser, am Boden mit Backpapier auslegen.

Das Eiweiß sehr steif schlagen (Schnee). Die Eigelb mit 2 EL warmen Wasser und dem Honig zu einer dicklichen Creme rühren. Die Nüsse mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen und unter die Eigelbmasse rühren. Den geschlagenen Schnee vorsichtig unter heben. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Backofen 35-40 Minuten backen. Das Biskuit herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Die Torte einmal in der Mitte durchschneiden.

Die Gelatine laut Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in ein wenig Wasser auflösen. Das Apfelmus mit dem Zimt mischen, die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Einen Tortenboden wieder in die Form geben, mit einem Glas Preiselbeermarmelade bestreichen, das Apfelmus darauf geben und in Kühlschrank fest werden lassen. Den zweiten Boden auf das Apfelmus geben und mit der Preiselbeermarmelade bestreichen. Das nach Packungsanleitung zubereitete Tortengelee über die Preiselbeeren gießen und wieder kalt stellen.

Nach Belieben mit Schlagobers verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch Eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at