

Zutaten:

Nussbiskuit:

5 Eiweiß
1 Prise Salz
125g Zucker
5 Eigelb
100g Mehl
1TL Backpulver
200g gemahlene Haselnüsse

Apfelfüllung:

800g Äpfel
2EL Zucker
1TL Zimt
1TL Zitronensaft
4EL Weißwein
2EL Vanillepuddingpulver

Sahnecreme:

600g Schlagsahne
3P. Vanillinzucker
3P. Sahnefestiger
250g Mascarpone
250g Speisquark, 20%
2EL Weißwein
100g flüssiges Geliermittel

Dekoration:

1-2 Äpfel
2EL Wein
2EL Zucker
Krokant oder Pistazien



Zubereitungszeit: 70min

Backzeit: 20min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

In dem *Schlagkessel* Eiweiß und Salz steifschlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelb verquirlen, zugeben und 5 Minuten weiterschlagen. Mehl und Packpulver mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eimasse sieben. Haselnüsse dazugeben und mit dem *Softliner groß* unterziehen.
Dauerbackunterlage auf den *Rosti III* legen, *Margerite* daraufstellen und den Biskuitteig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
Biskuitboden in der Form auskühlen lassen.

Äpfel waschen, mit dem *Kartöffelchen* schälen und dem *Apfelkern* entkernen. Äpfel würfeln, mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Weißwein ca. 3 Minuten in der Sauteuse „Eva“ dünsten. Puddingpulver in 2EL Wein anrühren, Apfelwürfel damit binden und abkühlen lassen. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger steifschlagen. Mascarpone, Quark und Wein im *Schlagkessel 3,0l* verrühren. Flüssiges Geliermittel untermischen und 100g geschlagene Sahne mit dem *Schneemann* unterheben. Nussboden halbieren, gedünstete Äpfel und Mascarponefüllung 150g Sahne in den *Profi Spritzbeutel II* mit *Sternfülle 8* füllen und beiseite legen. Die übrige Sahne auf der Torte mit dem *Landmann* verstreichen.
Zum Dekorieren Äpfel putzen, in Scheiben schneiden und 2 Minuten in Wein und Zucker dünsten. Abkühlen lassen. Torte mit Sahne, Äpfeln, Krokant oder Pistazien verzieren.

Hinweis:

Eine neue Geschmacksnote bekommt der Nussboden mit einem Esslöffel Mandellikör. Die Haselnüsse können gegen Mandeln oder Pistazien ausgetauscht werden.