

## Herbstliche Apfelsahnetorte



### Zutaten für 16 Stücke

#### Für den Boden

- 100 g Schokolade
- 6 Eier
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 75 g Dinkelmehl
- 4 EL Apfelsaft

#### Für die Apfel-Sahne

- 3-4 Äpfel
- 3 EL Mandelstifte
- 3 Blätter weiße Gelatine
- 300 g Sahne
- 300 g Apfelmus
- 1 TL Zimt
- 50 ml Apfelsaft

#### Für die Dekoration

- 150 g Sahne
- dünne Apfelscheiben
- evtl. 50 g Schokolade zum Verzieren

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° C vorheizen und eine Springform einfetten.
2. 100 g Schokolade schmelzen (über Wasserbad) und etwas abkühlen lassen.
3. Butter und 75 g Zucker schaumig schlagen. 4 Eigelb und 2 ganze Eier einzeln dazu geben. Flüssige Schokolade unterheben.
4. Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen. Gemahlene Mandeln und Mehl mischen, abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. In die Springform füllen,
5. 40 - 50 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Die Mandeln ein wenig anrösten, Äpfel dazugeben, leicht anschwitzen und auskühlen lassen.
7. Die Gelatine einweichen. 300 g Sahne schlagen. Das Apfelmus und Zimt unter die Sahne heben. 50 ml Apfelsaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Apfelsaft auflösen. Unter die Apfelsahne ziehen.
8. Den Biskuit in 3 gleich große Böden schneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Den Boden mit 2 EL Apfelsaft bepinseln.
9. Die Äpfel mit den Mandeln auf dem Boden verstreichen. Die Hälfte der Apfelsahne auf den Äpfeln verteilen.
10. Den zweiten Boden darauf legen, mit 2 EL Saft bestreichen. Die restliche Sahne darauf streichen und den letzten Boden darauf legen.
11. Die Torte 2 - 3 Stunden kaltstellen.
12. Die restliche Sahne steif schlagen und die Torte rundherum damit bestreichen. (Evtl. die Schokolade schmelzen und darüber spritzen). Nochmals 2 Stunden kaltstellen.
13. Die Torte mit Apfelscheiben dekorieren und genießen.

**Viel Freude beim Nachbacken!**

