

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Schneemousse-
Torte**



Zutaten

Teig

100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
125 g Mehl
1 TL Backpulver
5 EL Milch

Baiser

4 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Zucker
80 g Mandelblättchen

Dekoration

Puderzucker

Füllung

2 Äpfel
½ Zitrone
200 ml Apfelsaft
3 EL Amaretto oder
½ Flasche Bittermandelaroma
40 g Stärke
400 g Sahne
4 TL San-apart



 55 Min.  jeweils 30 Min.  4 Std.

1 Teig

Zwei Backrahmen auf 26 cm Durchmesser einstellen. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in 3–4 Min. cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit der Milch in den Teig einrühren. Jeweils die Hälfte des Teiges in den Backrahmen füllen und glatt streichen.

2 Baiser

Für die Baisermasse das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen und so lange weiter rühren, bis die Masse glänzend und steif ist. Jeweils die Hälfte des Eischnees auf den Teigen wellenförmig verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für jeweils ca. 30 Min. backen. Danach vom Tortenrand lösen und komplett erkalten lassen.

3 Apfelkompott

Äpfel schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Saft der halben Zitrone auspressen und mit den Apfelwürfeln vermischen. 4 EL des Apfelsafts mit der Stärke verrühren. Restlichen Saft mit Amaretto oder Bittermandelaroma aufkochen lassen. Äpfel hinzufügen und weitere 3 Min. bei mittlerer Stufe köcheln lassen. Stärke-Gemisch zufügen und etwa eine halbe Minute köcheln lassen. Apfelkompott etwa 30 Min. abkühlen lassen.

4 Kuchen füllen

Das Apfelkompott auf einem der Teigböden verteilen. Für 30 Min. kühl stellen. Sahne mit San-apart steif schlagen und über das Kompott verstreichen. Teigboden in 12 Kuchenstücke teilen. Kuchenstücke aufsetzen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

