



# Apfel-Kirsch-Torte

## Zutaten für 22 cm Durchmesser Tortenform

**Zubereitung:** 90 Minuten | **Backzeit:** 60 Minuten | **Kühlzeit:** 4 Stunden

### Mürbteig:

50 g Zucker  
100 g kalte Butter  
150 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
0,5 TL Vanilleextrakt

### Kirschmarmelade:

380 g Kirschen aus dem Glas  
100 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
n.B. Amaretto

### Rührteig:

5 Eiweiß  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
125 g weiche Butter  
90 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
5 Eigelbe  
110 g Mehl  
1 EL Kirschwasser oder Milch

### Apfel-Kirschfüllung:

250 g Äpfel (geschält)  
300 ml Kirschsafte oder Rotwein  
15 g Agar-Agar  
1 TL Zitronensaft

### Vanille-Zimtcreme:

500 g Topfen  
1 TL Vanilleextrakt  
600 g Sahne  
100 g Puderzucker  
Sahnesteif  
1 Prise Zimt

### Dekoration:

Puderzucker  
1 roter Apfel  
1 TL Zitronensaft



### Mürbteig:

Verknete die kalte Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und dem Salz. Gib anschließend das Mehl und die Prise Zimt hinzu und füge den Teig schnell mit der Küchenmaschine oder den Händen zusammen. Achte darauf, dass der Teig nicht zu warm wird. sonst wird er nach dem Backen nicht mürbe. Drücke den Teig flach in einen Teller und stelle ihn mindestens 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

### Rührteig:

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und füge dann den Zucker langsam hinzu. Rühre die Masse etwa 3-4 Minuten weiter.

Verrühre die Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig. Füge die Eigelbe nacheinander hinzu. Rühre das Mehl und die Milch kurz gemeinsam mit dem Eischnee in 4-5 Portionen vorsichtig unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 22cm Durchmesser und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 30 Minuten, bis er gar ist. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

### Kirschmarmelade:

Gieße die Kirschen aus dem Glas ab und fange den Saft auf. Püriere die Kirschen und kochen sie gemeinsam mit dem Zucker und dem Zitronensaft etwa 12-15 Minuten ein. Fülle sie in ein Schraubglas und lasse sie komplett abkühlen.

### Apfel-Kirsch-Kompott:

Schäle die Äpfel, schneide sie in kleine Würfel und füge sie direkt zusammen mit dem Zitronensaft in den kalten Kirschsafte. Rühre das Agar-Agar ein und lasse das Kompott mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Lege einen tiefen Teller mit Frischhaltefolie aus und fülle die noch warme Masse hinein. Lasse die Fruchteinlage vollständig abkühlen.

**Tipp: Die Fruchteinlage kann auch super vorbereitet und eingefroren werden und dann gefroren in die Torte gelegt werden.**

### Mürbteig backen:

Knete den Teig kurz mit den Händen durch. Rolle ihn anschließend auf einer Silikonmatte mit etwas Mehl 22 cm groß aus. Backe den Mürbteig in einem vorbereiteten Backring bei 180°C O/U für 10 Minuten, bis er schön goldbraun ist. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

### Vanille-Zimtcreme:

Rühre den Quark mit dem Vanilleextrakt, Zimt und Puderzucker geschmeidig. Gieße langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme gemeinsam mit dem Sahnesteif steif.



Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)



### Torte zusammensetzen:

Setze den Mürbteig auf einen Tortenretter und stelle einen sauberen Tortenring außen herum. Bestreiche den Mürbeteig mit der Kirschmarmelade. Schneide den Tortenboden einmal durch und setze den ersten Boden auf den Mürbteig. Schneide den Tortenbodendeckel in 12 Kuchenstücke, so lässt sich die Torte später besser schneiden.

Lege nun die kalte Fruchteinlage auf den Boden und verstreiche die Creme darüber. Behalte etwa ein Drittel für die Dekoration über. Setze den vorgeschrittenen Kuchendeckel auf die Creme und stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt.

### Torte dekorieren:

Löse den Tortenring mit einem Tortenringmesser. Bestreue die Torte mit Puderzucker. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel und spritze 12 Tupfen auf die Torte. Schneide einen Apfel in dünne Spalten und beträufel sie mit dem Zitronensaft. Setze die Apfelspalten anschließend oben in die Tupfen.

**Tipp: die Apfelspalten für die Dekoration können auch in Rotwein eingelegt werden, dann nehmen sie noch mehr Farbe an. (Alternativ etwas rote Lebensmittelfarbpaste zufügen.)**

**Entferne das Kerngehäuse aus einem kleinen Apfel und schneide ihn in schmale Spalten. Gieße den Kirschsaf in einen Topf und lege die Apfelspalten hinein. Lasse sie etwa 10 Minuten stehen, sodass die Äpfel die Farbe annehmen. Nimm die Apfelspalten anschließend aus dem Saft heraus und lege sie für die Deko zur Seite.**