

Apfel-Nuss-Torte mit Verpoorten-Mascarpone-Creme

Zutaten

für den Nussteig:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver

für die Verpoorten-Mascarpone-Creme:

- 100 g Schlagsahne
- 150 g Mascarpone
- 1 Pkg Vanillezucker
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Tortenbelag:

- 4 Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Butter
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker cremig schlagen, dabei Eier nach und nach dazugeben. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und unter die Buttermasse heben. Teig in eine Springform (Ø 28 cm) streichen und 25-35 Min. backen. Mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Teig fertig ist. Abkühlen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft vermengen. 4 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Restlichen Zucker und Zimt hinzugeben und karamellisieren. Äpfel unterheben und ca. 10 Min. garen. Auskühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen. Mascarpone, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Sahne unterheben und Masse auf den Kuchen streichen.

Apfelspalten von Außen nach Innen übereinanderlappend auf dem Kuchen verteilen, sodass sie wie eine Rose aussehen.



[Link zum Rezept: Apfel-Nuss-Torte mit Verpoorten-Mascarpone-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de