

Rezept

Grüne Apfeltorte (Space Cake)

Ein Rezept von Grüne Apfeltorte (Space Cake), am 25.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

2 Eier (M)	Salz
100 g weiche Butter	50 g Puderzucker
1 TL Zimtpulver	100 g Mehl

Für die Creme:

4 Blatt Weisse Gelatine	400 g Crème fraîche
2 Eiweiss (M, ganz frisch)	Salz
50 g Zucker	

Für das Gelee:

80 g Zucker	2 Säuerliche, grüne Äpfel (z.B. Granny Smith)
Saft von 1 Zitrone	1/2 TL Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure)
4 Blatt Weisse Gelatine	

Außerdem:

Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø, ca. 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Butter mit Puderzucker und Zimt cremig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterrühren, dann den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl. Den Teig ca. 1 cm dick in der Form verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.
2. Für die Creme Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in einer Schüssel in 2 EL Crème fraîche über einem heißen Wasserbad au ösen. Restliche Crème fraîche unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Crème fraîche heben. Mousse auf den gebackenen Boden gießen, glatt streichen und 1 Std. kalt stellen.

3. Für das Gelee Zucker mit 150 ml Wasser in einem Topf verrühren und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze leise kochen, dann auskühlen lassen. Äpfel waschen und schälen, Apfelschalen klein schneiden, Äpfel vierteln und entkernen. Ein Drittel der Äpfel mit Apfelschalen, Zuckersirup, Zitronensaft und Vitamin-C-Pulver in einem Mixer oder mit dem Pürierstab in 2–3 Min. fein pürieren. Das Püree soll eine leuchtend grüne Farbe haben.
-
4. Übrige Äpfel winzig klein würfeln, auf der Mousse verteilen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in 2 EL Apfelpüree über einem heißen Wasserbad auflösen. Restliches Püree unterrühren und das Gelee gleichmäßig über die Apfelwürfelchen auf die Mousse gießen. Torte bis zum Servieren 2–3 Std. kalt stellen und das Gelee schnittfest werden lassen.