

Rezept

Torte von Crème fraîche und grünem Apfel

Ein Rezept von Torte von Crème fraîche und grünem Apfel, am 09.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	50 g Puderzucker
1 TL Zimtpulver	2 Eier (Größe M)
Salz	100 g Mehl
4 Blatt Gelatine	400 g Crème fraîche
2 sehr frische Eiweiße	Salz
50 g Zucker	80 g Zucker
2 säuerliche grüne Äpfel (Granny Smith)	Saft von 1 Zitrone
1/2 TL Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure)	4 Blatt Gelatine

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (Ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter mit Puderzucker und Zimt schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe unter die Butter rühren, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee abwechselnd mit dem Mehl unter die Buttermischung rühren.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Teig gleichmäßig ca. 1 cm dick darauf verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.
3. Für die Creme Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in 2 EL Crème fraîche auflösen. Restliche Crème fraîche unterrühren. 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. kühl stellen.
4. In der Zwischenzeit für das Apfelgelee 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 und aufheben. Äpfel vierteln und entkernen. Ein Drittel davon mit den Apfelschalen, dem abgekühlten Zuckersirup, dem Zitronensaft sowie dem Vitamin-C-Pulver in einem Mixer oder mit dem Pürierstab in 2-3 Min. fein pürieren. Das Püree soll eine leuchtend grüne Farbe haben.
5. Die restlichen Apfelviertel in winzige Würfel schneiden und gleichmäßig auf der Crème-fraîche-Mousse verteilen.

6. Für das Gelee Gelatine einweichen, dann ausdrücken und in 2 EL Apfelpüree in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen. Restliches Apfelpüree unterrühren und das Gelee gleichmäßig über die Apfelwürfelchen auf die Mousse gießen. Torte bis zum Servieren 2-3 Std. kühl stellen und das Gelee dabei schnittfest werden lassen. Torte zum Servieren aus der Form lösen.