Apfel-Mascarpone Torte (von Andrea v.d. Heyden)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

140g Cornflakes
200g weiße Kouverture
25g Kokosfett
750g Äpfel
100g Zucker
etwas Zimt
Saft von einer Zitrone
500 ml Apfelsaft
2 P.Vanille Puddingpulver
400ml Sahne
Van.Zucker, 2P. Sahnesteif
250g Mascarpone

Zubereitung:

Die Kouverture mit dem Kokosfett auflösen und die Cornflakes unterrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker, dem Zimt, der Zitrone und ca.400ml Apfelsaft erhitzen.Das Puddingpulver mit dem restlichen Apfelsaft anrühren, in die Apfelmasse einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Füllung wird in der Springform auf dem Boden verteilt und muss dann vollständig erkalten.Die Sahne wird mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif geschlagen, mit Mascarpone verrührt und auf den Äpfeln verteilt. Diese wunderbare Torte kann dann noch beliebig verziert werden und hat dann bestimmt nicht mehr als "1000 kcal. pro Stück"; schmeckt aber auch danach!!

Guten Appetit!