

# Torta mela italiana - italienische Apfel Torte



## Du brauchst dafür:

- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- Ca. 350 g Äpfel
- 500 g Ricotta
- 250 g Mascarpone
- 5 Eigelb
- 1 Schuss Amaretto oder brauner Rum
- 65 g Weizengrieß
- 65 g Zucker
- 40 g Nüsse, z.B. Walnüsse
- 40 g Pistazien
- Butter für die Form
- Puderzucker
- Nüsse für die Deko

## Und so geht´s:

- Backrohr auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Nüsse und Pistazien grob hacken
- Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen und anschl. Schale und Saft in eine Schüssel geben, damit du hier die Apfelstücke gleich drin wenden kannst
- Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und im Zitronensaft kurz baden
- Ricotta, Mascarpone, Eigelbe, Grieß, ein Schuss Amaretto und Zucker glatt rühren
- Die Äpfel zur Creme geben
- Die Form fetten und die Creme mit den Äpfeln hinein geben
- Jetzt noch eine Stunde backen und fertig ist die Torta mela 😊
- Vor dem Anrichten den Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und zB mit Puderzucker und Nüssen dekorieren