

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:
Ernährung Bewegung Entspannung Guter Schlaf

Apfel-Torte mit Schuss

Zutaten:

Biskuit (als Boden backen)
4 Eier
150 g Zucker
140 g Mehl, 10 g Backpulver
Schuss Rum

Apfelfülle:

15 kleine Äpfel (ca. 1,8 kg)
1 P. Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
6 EL Apfelsaft
250 ml Weißwein, Schuss Calvados od. Rum
1 EL Zucker

Weißer Fülle:

2 Becher Sauerrahm
2 Becher Schlagobers
8 Blatt Gelatine, Saft einer Zitrone

Schoko- oder Mandelblätter
für Deko



Zubereitung:

Biskuit: (Backrohr vorheizen auf 175° Heißluft)
Eier mit Zucker, Mehl und Backpulver in die Rührmaschine und gut mixen (bis hellgelbe Masse ist)
Backblech mit Backpapier auslegen, Masse darauf verstreichen und für 6-8 min backen (Backzeit kann variieren)
Aus dem Rohr nehmen und Auskühlen lassen

Apfelfülle:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1-2mm-Scheiben schneiden
Puddingpulver mit Apfelsaft glattrühren
Wein und Zucker aufkochen, Äpfel zufügen ca. 5-6 min köcheln
Puddingpulvermischung unter Rühren zu den Äpfeln geben, Calvados oder Rum dazu und weitere 3-4 min köcheln (Äpfel sollen weich sein aber nicht matschig)
In eine Schüssel geben und kaltstellen

Weiße Fülle:

Schlagobers aufschlagen und Sauerrahm mit Schneebesen unterziehen
Gelatine in Zitronensaft auflösen, 2 EL der Schlagobersmasse in die Gelatine mengen und dann gesamt in die Schlagobersmasse unterziehen

Zusammenbau der Torte/Schnitte:

Etwa $\frac{1}{4}$ der weißen Fülle zur Seite geben für Einstreichen und Deko
Den Boden halbieren, den unteren Teil in Backrahmen geben und mit säuerlicher Marmelade (Ribisel, Preiselbeer, Himbeer, ...) bestreichen. Hälfte der weißen Fülle aufstreichen, kurz anziehen lassen (5-10 min), Apfelfülle darauf verteilen, weiße Fülle draufgeben und zweiten Boden draufgeben. Den Deckel mit der weißen Fülle einstreichen, Rest in den Dressiersack geben.

Torte kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Tuffs verzieren und Schoko- oder Mandelblättchen streuen

TIPP:

Man kann – wie beschrieben – den Boden halbieren und eine eckige Torte machen. Man kann aber auch 2 Kreise mit Tortenform (DN 22 cm) ausstechen und die ganze Variante als runde Torte machen. Die Reste (auch von der Creme sollte etwas bleiben) kann man perfekt für ein Dessert verwenden (Obst nach Wahl zugeben und als Schichtdessert genießen)

Damit die Torte gut „durchziehen“ kann, mache ich sie immer am Vorabend 😊

Bei der Deko kann man auch noch Apfelschnitten in die Tuffs geben – je nach Wunsch und Geschmack

Auch ohne Alkohol kann die Torte gemacht werden, einfach die Fülle mit Apfel- oder Birnen- oder Orangensaft machen.