

Apfel-Eierlikör-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

1 Tortenplatte
Backpapier

Crunch-Boden:

200 g Eierplätzchen
100 g Butter
100 g weiße Schokolade

Apfel-Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
1 Gl. Apfelmus (Füllmenge 355 g)
1 gestr. TL gemahlener Zimt



Quark-Belag:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
100 ml Eierlikör

1. Vorbereiten: Das Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden darauf stellen.

2. Boden: Eierplätzchen, bis auf 10 Stück, in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller gut zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Brösel unterrühren, gut vermischen. Masse in den Springformrand geben, mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig verteilen und zu einem Boden andrücken. Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3. Apfel-Belag: Tortenguss mit Zucker in einem Topf vermischen, mit dem Apfelmus und Zimt verrühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen. Belag vorsichtig auf dem Boden so verteilen, dass etwa 1 cm am Rand frei bleibt. Apfel-Belag erkalten lassen.

4. Quark-Belag: Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Quark mit Zucker, Finesse und der Hälfte des Eierlikörs verrühren, dann die Sahne unterheben. Quarkmasse auf der erkalten Apfelmasse wellig verstreichen, nach Belieben mit einem Esslöffel Vertiefungen eindrücken. Die übrigen Eierplätzchen auf der Oberfläche verteilen und mit dem übrigen Eierlikör besprenkeln. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

5. Vor dem Schneiden der Torte das Backpapier mit einem langen Messer lösen und entfernen sowie den Springformrand lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 29 g, kJ: 1.199, kcal: 286