

Apfel-Milchreistorte

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen (27 x 27 cm)

Rührteig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
250 g weiche Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

450 g Äpfel, z. B. Elstar (etwa 3 Stück)
500 ml Milch
1 Pr. Salz
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
75 g Milchreis
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g kalte Schlagsahne
1 Msp. gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
etwa 100 g kalte Schlagsahne
1 Apfel
1 EL Zitronensaft
Zitronenmelisse

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen, darauf den Backrahmen stellen. Für den Teig die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 18 Min.

Backrahmen entfernen. Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Kuchen vom Backpapier lösen und einmal waagrecht durchschneiden. Gesäuberten Backrahmen um den unteren Boden stellen.



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1

4. Füllung: Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser kurz dünsten. Äpfel erkalten lassen. Milch, Salz, Zucker und Finesse zum Kochen bringen. Milchreis unter Rühren einstreuen, kurz aufkochen und 40 Min. ausquellen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und unter den heißen Milchreis rühren. Masse erkalten lassen.

5. Sahne steif schlagen. Zimt, Sahne und Apfelspalten unter die Masse heben. Die Hälfte der Masse auf dem unteren Boden glatt streichen, oberen Boden auflegen und übrige Reismasse darauf streichen. Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Rahmen vorsichtig lösen und entfernen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne steif schlagen. Tortenrand damit bestreichen. Apfel waschen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Apfelspalten auf ein Stück Backpapier legen, mit Kuvertüre besprenkeln und dekorativ auf die Torte legen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 28 g, Kh: 35 g, kJ: 1.742, kcal: 416