

Apfel-Sahne-Torte

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

200 g weiche Margarine oder Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Zum Bestreuen:

100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Apfelfüllung:

40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 60 g Zucker, je nach Apfelsorte
150 ml Apfelsaft
50 ml Orangensaft
500 g Äpfel, z. B. Elstar
200 ml Weißwein

Außerdem:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in 3 Portionen teilen. Nacheinander jede Portion einzeln auf dem Springformboden glatt streichen, Springformrand darumlegen, mit 1/3 der Mandeln bestreuen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, jeweils 1/3 auf die Mandeln streuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Min.

3. Boden sofort nach dem Backen aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die weiteren zwei Böden entsprechend backen.

4. Apfelfüllung: Gustin mit Zucker mischen und mit etwa 6 Esslöffeln Apfelsaft und Orangensaft anrühren. Äpfel schälen, in dünne Stifte schneiden und mit restlichem Saft und Wein zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Gustin zufügen und unter Rühren nochmals aufkochen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Apfelfüllung

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

darauf glatt streichen und sofort mit einem weiteren Boden bedecken, erkalten lassen.

5. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf den Boden streichen. Dritten Boden in Tortenstücke schneiden, auflegen und leicht andrücken. Torte etwa 2 Std. kalt stellen. Tortenring mit einem feuchten Messer lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 23 g, Kh: 37 g, kJ: 1.594, kcal: 380