

Apfel-Verpoorten-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl
30 g Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Wasser

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

300 g Äpfel

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
200 ml Eierlikör . z. B. Verpoorten
2 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 TL Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Apfel , klein
etwa 50 ml Eierlikör



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Die Torte schmeckt besonders gut, wenn sie 1 Tag durchgezogen ist.



Abb. 1

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden der gesäuberten Springform fetten und mit Backpapier belegen.

3. Biskuitteig: Äpfel schälen, entkernen, raspeln und zudecken. Eier in einer

Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Geraspelte Äpfel vorsichtig unterheben. Teig in der Springform glatt streichen und in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Füllung: Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen, auflösen und unter den Eierlikör rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, unteren Biskuitboden auflegen. Die Hälfte der Eierlikör-Sahne einfüllen, glatt streichen, mit oberem Boden bedecken und übrige Eierlikör-Sahne aufstreichen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Verzieren: Tortenring entfernen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, mit der Hälfte der Sahne den Tortenrand bestreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Apfel schälen, fein würfeln und auf der Torte verteilen. Apfelwürfel vorsichtig mit Eierlikör beträufeln.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 24 g, Kh: 42 g, kJ: 1.796, kcal: 429