

Bunte Apfel-Knusper-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Crunch-Boden:

125 g Butter
150 g Löffelbiskuits

Belag:

60 g Pistazienkerne
125 g getrocknete Cranberrys
150 g Äpfel
600 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Joghurt
50 ml Apfelsaft
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Damit die Apfelspalten während der Kühlzeit nicht braun werden, können Sie sie in Zitronensaft legen.
- Nach Wunsch können Sie die Cranberrys über Nacht in Apfelsaft einweichen.
- Statt Cranberrys können Sie auch Rosinen verwenden.

1. Vorbereiten: Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen. 12 Pistazienkerne und 12 Cranberrys beiseitelegen.

2. Crunch-Boden: Butter in einem Topf zerlassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Löffelbiskuits mit einem Esslöffel unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3. Belag: Pistazien grob hacken. Apfel schälen und 12 dünne Spalten schneiden und beiseite legen. Übrigen Apfel in kleine Stücke schneiden. Frischkäse, Joghurt und Apfelsaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Zucker mit Finesse mischen und unterrühren. Pistazien unterrühren. Apfelstücke und Cranberrys unterheben. Masse auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren Apfelspalten, Cranberrys und Pistazien dekorativ darauf verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 29 g, Kh: 25 g, kJ: 1.701, kcal: 406