



Apfel-Sahne-Torte

Eine sahnige Torte mit fruchtiger Apfel-Weinfüllung

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
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 gehobelte
Mandeln
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Apfelfüllung:

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

Sahnefüllung:

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:

Butter oder Margarine 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.

Einschub: Mitte
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 EL von dem Apfelsaft 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 darauf glatt streichen und sofort mit einem weiteren Boden bedecken, erkalten lassen.
- 5 **Sahnefüllung:**
Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf den Boden streichen. Dritten Boden nach Belieben vorher in Tortenstücke schneiden, auflegen und leicht andrücken. Torte etwa 2 Std. kalt stellen. Tortenring mit einem feuchten Messer lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Apfelfüllung statt mit 200 ml Apfelsaft mit 50 ml Orangensaft und 150 ml Apfelsaft zubereiten.

