

Apfel-Sahne-Torte von Jutta



Zutaten für den Biskuit

2 Eier
100 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eßl kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung

200 g Zucker
200 ml klaren Apfelsaft
2 Eier
Saft von 2 Zitronen
2 Pck Vanillepuddingpulver zum Kochen
4 große Äpfel

Zutaten für den Belag

400 ml Sahne
2 Eßl Zucker
200 g Mandelblättchen

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen

für den Biskuit die Eier mit 2 Eßlöffeln kaltem Wasser schaumig rühren

Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen

Mehl mit dem Backpulver mischen und unter den Teig heben

Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen

Dann im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

Den Boden erkalten lassen und aus der Form lösen

Für die Füllung den Zucker, den Apfelsaft, die Eier, den Zitronensaft und das Vanillepuddingpulver unter Rühren aufkochen lassen.

Es muss die ganze Zeit gerührt werden, denn es neigt zum schnellen anbrennen.

Die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben und dann unter die heiße Puddingmasse ziehen

Die Apfel-Puddingmasse auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

Im Kühlschrank kalt werden lassen

Für den Belag die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, evtl noch Sahnesteif dazugeben

Dann die Sahne auf den erkalteten Pudding streichen

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten

Torte damit bestreuen

Sehr lecker schmeckt auch noch ein Schuß Eierlikör über einem Tortenstückchen