

# Apfel-Holunder-Torte mit Crème-fraîche-Obers

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g geriebene Mandeln

### Mürbteig:

150 g glattes Mehl  
100 g kalte Butter  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestreichen:

4 EL passierte Holundermarmelade

### Apfel-Füllung:

500 g Äpfel  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
150 ml Wein  
275 ml Apfelsaft  
1 EL Zucker  
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

### Crème-fraîche-Obers:

400 ml flüssiges Schlagobers  
200 g Crème fraîche  
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Holunder-Apfel-Gelee:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
1 EL Zucker  
150 ml Holundersaft (Handelsware)  
100 ml Apfelsaft

### Zum Verzieren:

250 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnefest  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant  
1 Apfel

## 1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

## 2 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 3 Mürbteig:

Für den Mürbteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und auf ein leicht befettetes Backblech geben. Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

**4 Zum Bestreichen:**

Den erkalteten Mürbteig auf eine Tortenplatte geben und mit Marmelade bestreichen.

**5 Das erkaltete Biskuit 1-mal durchschneiden. Den Biskuitboden auf den bestrichenen Mürbteig geben und mit einem Tortenring umstellen.**

**6 Apfel-Füllung:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit ca. 25 ml (2 EL) des Apfelsaftes ca. 3 Min. weich dünsten. Vom Herd nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen. Puddingpulver mit übrigem Apfelsaft, Weißwein und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Gelatine und Äpfel einrühren und noch heiß auf dem Biskuitboden verteilen.

**7 Crème-fraîche-Obers:**

Schlagobers mit Crème fraîche, Gelatine fix und Vanillin Zucker steif schlagen, auf der erkalteten Apfel-Füllung glatt streichen. und mit dem übrigen Biskuit abdecken.

**8 Holunder-Apfel-Gelee:**

Tortengeleepulver mit Zucker, Holunder- und Apfelsaft nach Packungsanleitung zubereiten. Ca. 10 Min. überkühlen lassen und für den Geleespiegel auf die Torte gießen. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

**9 Zum Verzieren:**

Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin Zucker steif schlagen. Den Tortenrand dünn damit einstreichen und mit Krokant bestreuen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und als Tufts auf die Torte spritzen. Den Apfel in Spalten schneiden und die Torte dekorativ damit verzieren.