

Apfel-Holunder-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



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: etwa 30 Minuten

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 Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

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.

100 g Dr. Oetker Haselnuss
Krokant
1 Apfel

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 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.

