

Kronen-Torte

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Messerspitze Zimt
160 g glattes Mehl

Zum Bestreuen:

Mandelblättchen

Apfel-Weißwein-Füllung:

900 g geschälte, entkernte Äpfel
1/8 l Weißwein
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
90 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
2 EL Speisestärke
65 ml Apfelsaft

Belag:

Gebäckbrösel
50 g Butter
2 EL Zucker
Zimt

Zum Verzieren:

8 Stk. Himbeeren

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Mandelblättchen darüberstreuen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen. Den Tortenoberteil in 8 Stücke teilen und zu 8 cm hohen Dreiecken schneiden. Die Biskuitreste zerbröseln und zur Seite geben. Die Dreiecke in den Formrand stellen.

4 Apfel-Weißwein-Füllung:

Die Äpfel würfelig schneiden. Wein, Apfelsaft, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Tortengeleepulver dazugeben und zum Kochen bringen. Unter mehrmaligem Umrühren ca. 3 Min. kochen lassen. Stärke mit Apfelsaft verrühren, unter Rühren dazugeben und eindicken lassen. Vom Herd nehmen, die Füllung in die Form geben und glatt streichen.

5 Belag:

Die Kuchenbrösel mit den übrigen Zutaten vermischen und unter Rühren ca. 2 Min. rösten. Noch heiß auf die Füllung geben und gleichmäßig verteilen. Die Himbeeren mit Holzspießen in die Dreiecke stecken. Die Torte ca. 4 Std. kalt stellen und den Formrand entfernen.