

Spätsommer-Torte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Apfelcreme:

250 g Apfelmus
30 g Staubzucker
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ l geschlagenes Schlagobers

Guss:

¼ l Apfelsaft
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
50 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

130 g Früchte nach Wahl
Schoko-Dekor Blätter

1 Biskuitmasse:

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

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

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 Die erkaltete Torte mit dem Springformrand umstellen.

4 Apfelcreme:

Apfelmus mit Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme in die Form füllen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.



- 5 **Guss:**
Apfelsaft mit Zucker und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten und den Eierlikör unterrühren. Den Guss auf die erkaltete Torte gießen.
- 6 **Zum Verzieren:**
Die Torte mit geschnittenen Früchten und Schoko-Dekor beliebig verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn Gelee direkt auf die Creme kommt, die Torte vorher ca. 20 Min. tiefkühlen.

