

"Apfel-Pflaumen-Torte" von S. Rehbein, Westerholz

Krokantboden:

80 g weiche Butter

80 g Zucker

80 g gehackte Mandeln

80 g Mehl

Biskuitboden:

2 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

3 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

Füllung I

**1 Glas Pflaumen (ca. 400 g
Abtropfgewicht)**

1 MSP Zimt

1 P. Vanillezucker

1 P. Tortenguss

Füllung II

1 kg säuerliche Äpfel (ca. 5-6 Stück)

1 P. Vanillepudding für 1/2 l

1/2 l Apfelsaft naturtrüb

Saft 1 Zitrone

50 g Zucker

Für den Krokantboden die Zutaten verkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform Ø 26cm geben.

Ca. 10-12 Minuten bei 180°C U-/Oberhitze backen. Auskühlen lassen.

Die Eier für den Biskuitboden trennen.

Eigelb, Wasser und Zucker zu einer Creme schlagen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Backpulver, Mehl und Speisestärke ebenfalls vorsichtig unterheben.

Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen und Masse einfüllen. Bei 180°C U-/Oberhitze ca. 20 Minuten abbacken.

Ausgekühlten Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Pflaumen abtropfen lassen. Saft auffangen. Ein paar Pflaumen für die spätere Deko beiseite legen. 1/4 l Pflaumensaft, Zimt, Vanillezucker und Tortenguss mischen und erwärmen.

Etwas vom angedickten Pflaumensaft auf den Krokantboden streichen. Einen Biskuitboden aufsetzen.

Pflaumen unter den angedickten Saft rühren und nach dem Abkühlen auf dem Boden verteilen.

Zweiten Biskuitboden auflegen.

Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zitronensaft darüber träufeln. Puddingpulver mit 6 Esslöffeln Apfelsaft anrühren.

Restlichen Apfelsaft mit dem Zucker erwärmen. Apfelscheiben darin 3-5 Minuten andünsten und herausnehmen. Puddingpulver in den Saft einrühren und aufkochen lassen. Apfelpudding vom Herd nehmen. Apfelscheiben unterheben.

Ausgekühlte Apfel-Pudding-Masse auf den zweiten Boden streichen.

Torte 2 Stunden kühl stellen.

Garnierung:

250 ml Schlagsahne

1 P. Sahnesteif

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Torte mit der Sahne und den verbliebenen Pflaumen dekorieren.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.