

## ***Apfel-Sahnetorte***

**250 g Butter/Margarine**

Zubereitung Boden:

**250g Zucker**

Für den Rührteig Besenaufsatz vom elektrischen Handmixer verwenden.

**1 P. Vanillezucker**

Butter cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz nach und nach mit einrühren bis eine homogene Buttercreme entstanden ist.

**1 Prise Salz**

**5 Eier**

Eier einzeln nach und nach mit unterrühren.

**250 g Mehl**

Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und Mehlmischung in mehreren Portionen bei mittlerer Stufe einrühren.

**2 TL Backpulver**

**Füllung/Garnierung:**

Backofen auf 180°C U-/Oberhitze, 160 °C Umluft vorheizen.

**500 g Apfelmus**

**400 ml Sahne**

Boden einer Springform Ø 26cm einfetten. Rührteig in vier gleiche Portionen aufteilen. Die einzelnen Teigportionen ca. 15-20 Minuten pro Boden backen. Gebackenen Böden auskühlen lassen.

**2 P. Sahnesteif**

**2 EL gemahlene Haselnüsse**

Füllung/Dekoration:

Einen gebackenen Tortenboden beiseite legen.

Apfelmus gleichmäßig auf die restlichen drei Böden verteilen und glattstreichen. Böden auf einer Tortenplatte aufeinander schichten.

Letzten Tortenboden auflegen und andrücken.

Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen. Tortenrand und Tortenoberfläche mit Sahne einstreichen. Verbliebene Sahne in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Torte entsprechend dekorieren.

Haselnusskerne etwas anrösten. Torte damit bestreuen.

© by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

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